кулинарные фантазии

КОПЧЕНИЕ ВЯЛЕНИЕ СОЛЕНИЕ ЗАПЕКАНИЕ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Приведенные в данной книге рецепты блюд рассчитаны как на хозяек, которые только начинают осваивать кулинарное искусство, так и на тех, кто, достигнув мастерства в кулинарии, мечтает научиться готовить изысканные блюда, которые обязательно станут вкуснейшими сюрпризами для их родных и близких.

Помимо рецептов консервации и соления, здесь представлена вся необходимая информация о том, как приготовить в домашних условиях колбасу, закоптить мясо или рыбу и приготовить изысканные блюда методом запекания и вяления продуктов. Множество рецептов помогут удовлетворить любой вкус. С помощью не слишком сложной технологии вы сможете порадовать себя и своих близких оригинальными вкуснейшими блюдами.

- Ольга Бабкова
  - Введение
  - Технологии приготовления блюд
    - Соление
      -
      - Рецепты для соления овощей
        - Соленая тыква с хреном и зеленью петрушки
        - Соленые огурцы по-болгарски
        - Соленые огурцы «Мельник»
        - Малосольные огурцы
        - Соленые томаты
        - Соленые огурцы
        - Соленые огурцы без рассола
        - Соленые огурцы быстрого приготовления
        - Соленые красные помидоры
        - Соленые зеленые помидоры
        - Помидоры, соленные с овощами
        - Соленые помидоры с морковью
        - Соленые помидоры с душистым перцем
        - Соленье из цветной капусты
        - Соленая заготовка из овощей для супа
        - Кабачки, соленные с гвоздикой

- Соленые кабачки
- Соленые баклажаны
- Баклажаны, соленные с чесноком
- Баклажаны, соленные с хреном, корицей и гвоздикой
- Соленые патиссоны
- Соленый, фаршированный зеленью болгарский перец
- Зелень, соленная с морковью
- Засолка укропа
- Соление петрушки
- Засолка стеблей чеснока
- Соленая черемша
- Соление луковиц чеснока
- Засолка зеленого горошка
- Зеленый лук с солью
- Засолка фасоли
- Фасоль, соленная с чесноком и ржаным хлебом

- Рецепты для соления грибов
  - Горячий способ соления грибов
  - Холодный способ соления грибов
  - Грузди, соленные со специями
  - Сыроежки, соленные с луком
  - Засолка белых грибов
  - Быстрая засолка рыжиков
  - Лисички, соленные с луком и листьями хрена
- Рецепты для соления мясных продуктов, птицы, рыбы и сала
  - Солонина
  - Солонина провесная
  - Франконская солонина
  - Солонина с сахаром и специями
  - Английская солонина
  - Датская солонина
  - Гамбургская солонина
  - Американская солонина
  - Солонина нежная
  - Говядина, соленная со специями
  - Свиные окорока, соленные по-английски
  - Свиные окорока, соленные с можжевеловыми ягодами

- Соленые свиные ножки
- Соленая ветчина
- Соленая свинина
- Свиные языки, соленные со специями
- Украинское сало
- Украинское сало, соленное в рассоле со специями
- Малороссийское сало
- Сало топленое
- Соленые утки
- Соленые гуси
- Засолка куриного филе
- Соленые куриные крылышки
- Сухой способ соления рыбы
- Малосольная рыба
- Окунь, соленный со специями
- Сельдь, соленная по-гамбургски
- Соленая горбуша
- Малосольная форель со специями и горчицей
- Камбала, соленная с маслинами

- Копчение
  -
  - Рецепты копчения мясных продуктов и рыбы
    - Говядина копченая
    - Говядина, копченная по старинному рецепту
    - Копченая говядина сухого посола
    - Соленая копченая говядина
    - Говядина, копченная со специями
    - Говяжий окорок, копченный горячим способом
    - Копченая ветчина из говядины с можжевельником
    - Копченая говяжья грудинка
    - Грудинка говяжья варено-копченая
    - Копченый говяжий язык
    - Телячий окорок, копченный по-крестьянски
    - Копченый телячий окорок мокрого посола
    - Копченая баранина
    - Копченый бараний окорок

- Копченые бараньи лопатки
- Копченая козлятина
- Копченый соленый окорок
- Свиной окорок, копченный с ягодами
- Свиной окорок мокрого посола с пряностями
- Копченая свиная грудинка
- Грудинка свиная варено-копченая
- Копченая свиная грудинка с ягодами можжевельника
- Свиная копченая вырезка
- Копченая корейка
- Сырокопченая корейка
- Варено-копченая корейка
- Копченые свиные лопатки
- Копченые свиные ребрышки
- Копчено-вареный рулет из свинины
- Копченый гусь
- Копченые гусиные грудки
- Копченые гусиные ножки
- Копченый кролик
- Куры, копченные с яблоками
- Копченые куриные крылышки
- Копченые куриные окорочка с ягодами можжевельника
- Копченая ветчина
- Ветчина, копченная без дыма
- Копченая ветчина сухого посола с чесноком
- Копченая ветчина мокрого посола с чесноком
- Копченая ветчина сухого посола с можжевеловыми ягодами
- Копченая ветчина мокрого посола с можжевеловыми ягодами
- Копченая ветчина со специями
- Копченая ветчина из шейной части
- Ветчина, копченная с красным вином
- Копченая ветчина мокрого посола с тмином
- Сырокопченые колбаски
- Колбаса острая
- Колбаса гороховая копченая
- Сосиски венские копченые

- Сардельки копченые
- Копченые свиные сосиски
- Варено-копченая колбаса «Классическая»
- Варено-копченая колбаса из телятины
- Варено-копченая колбаса с мускатным орехом
- Копченая колбаса с луком
- Колбаса холодного копчения с луком и чесноком
- Копченая колбаса из говядины со шпиком
- Копченая колбаса по-домашнему
- Сырокопченая колбаса
- Колбаса кнокворст
- Колбаса салями по-итальянски
- Франкфуртская колбаса
- Копченая колбаса по-венски
- Копченая колбаса по-литовски
- Колбаса постная
- Колбаса по-французски
- Колбаса ветчинная
- Колбаса из языка копченая
- Полукопченая колбаса с можжевеловыми ягодами
- Колбаски кровяные копченые
- Варено-копченая колбаса из бычьей крови, шпика и специй
- Колбаса копченая кровяная
- Колбаса кровяная по-сельски
- Колбаса кровяная высшего сорта
- Колбаса кровяная столовая
- Колбаса кровяная с луком и чесноком
- Копченая ливерная колбаса из субпродуктов с пряностями
- Ливерная колбаса из телятины и говядины с бульоном
- Ливерная копченая колбаса из субпродуктов со сметаной
- Колбаса по-сельски
- Зельц копченый
- Бурый зельц

- Копченая куриная колбаса
- Варено-копченая куриная колбаса
- Копченая куриная колбаса с рыбным филе
- Полукопченая куриная колбаса с можжевеловыми ягодами и укропом

- Вяление
  -
  - Рецепты вяления мясных и рыбных продуктов
    - Вяленая рыба
    - Вяленая говядина
    - Ароматная вяленая говядина
    - Говядина, вяленная кусочками
    - Говядина, вяленная на гриле
    - Говядина, вяленная с сахаром и специями
    - Мясо, вяленное с пряностями
    - Вяленая свинина
    - Свинина, вяленная с красным молотым перцем
    - Свинина, вяленная на гриле
    - Свинина, вяленная с пряностями
    - Свинина, вяленная с мускатным орехом
    - Вяленый гусь
    - Гусиное мясо, вяленное со специями
    - Вяленое гусиное мясо с имбирем
    - Гусь, вяленный в духовке
    - Гусиное мясо, вяленное на гриле
    - Вяленые куры
    - Мясо курицы, вяленное со специями
    - Вяленое мясо курицы с чесноком
    - Курица, вяленная по-домашнему
    - Вяленые куриные крылышки
    - Вяленое куриное филе
    - Вяленые куриные окорочка с ягодами можжевельника
    - Вяленый кролик
    - Ароматное вяленое мясо кролика
    - Вяленая оленина
    - Вяленая баранина
    - Баранина, вяленная по-восточному
    - Острая вяленая баранина

- Вяленая баранина с ароматом шалфея
- Баранина, вяленная с лимонным соком
- Вяленая индейка
- Индейка, вяленная с соком лайма
- Индейка, вяленная в духовке
- Индейка, вяленная с яблочным уксусом
- Индейка, вяленная с душицей
- Пряная вяленая индейка
- Вяленая конина
- Конина, вяленная с пряностями
- Конина, вяленная ломтиками
- Вяленая утка
- Утка, вяленная со смородиновым соком
- Утка, вяленная с кориандром
- Маринованная вяленая утка
- Утка, вяленная с чесноком
- Утка, вяленная с мятой и лимонным соком
- Вяленое мясо, запеченное с овощами и грецкими орехами

- Запекание
  -
  - Рецепты для запекания
    - Свинина, запеченная в фольге
    - Свинина, запеченная с базиликом
    - Шпигованная свинина, запеченная в фольге
    - Свинина, запеченная с имбирем
    - Свинина, запеченная с медом и чесноком
    - Свинина, запеченная с лимоном
    - Запеченная свинина по-итальянски
    - Свинина с тмином и кориандром
    - Свинина, запеченная с ананасами
    - Запеченная свиная корейка
    - Свиная корейка, запеченная с квашеной капустой
    - Свиная корейка, запеченная с кетчупом
    - Свиная корейка, запеченная с

курагой и черносливом
- Свиная грудинка, запеченная с картофелем
- Свиная грудинка, запеченная с грибами
- Свиная шейка, запеченная с гвоздикой и медом
- Свиная шейка, запеченная с цукини и помидорами
- Свиная шейка, запеченная с баклажанами и чесноком
- Свиные ножки, запеченные с шалфеем
- Свиные ножки, запеченные в соусе
- Свиные ножки, запеченные с капустой и картофелем
- Свинина по-китайски
- Свинина, запеченная с кунжутом и острым перцем
- Свинина, запеченная на углях
- Кебаб из свинины, запеченный в фольге
- Рубленая свинина, запеченная с орехами
- Рулетики из говядины, запеченные в фольге
- Свинина, запеченная в тесте
- Говядина, запеченная со сметаной и кореньями
- Говядина, запеченная в фольге
- Говядина, запеченная с помидорами и базиликом
- Шпигованная говядина, запеченная в фольге
- Говядина, запеченная с имбирем
- Говяжья вырезка, запеченная с медом и чесноком
- Говядина, запеченная с апельсинами
- Говядина, запеченная с вишней
- Говядина, запеченная с картофелем и белыми грибами
- Говядина, запеченная с цветной капустой и помидорами
- Бараньи ребрышки с мятой и

чесноком, запеченные в фольге
- Бараньи ребрышки, запеченные с яблоками
- Бараньи ребрышки, запеченные с айвой и изюмом
- Баранина, запеченная со специями и медом
- Баранина, запеченная с кабачками и помидорами
- Баранина, запеченная с баклажанами, зеленью и чесноком
- Баранина, запеченная с луком и сметаной
- Баранина, запеченная с тыквой
- Баранина, запеченная в томатном соке
- Баранина, запеченная с морковью и рисом
- Баранья нога, запеченная с сухофруктами
- Баранина, запеченная с клюквенным соусом
- Баранья нога, запеченная с медом и мятным соусом
- Запеченные тефтели из баранины
- Баранина, запеченная с орехами и болгарским перцем
- Рулет из баранины и овощей, запеченный в духовке
- Баранина, запеченная с картофелем и яблоками
- Запеченные колбаски из баранины
- Кабанина, запеченная в фольге
- Кабанина, запеченная с луком и кореньями
- Рубленая кабанина, запеченная с овощами
- Оленина, запеченная с брусничным соусом
- Оленина, запеченная с картофелем и луком
- Оленина, запеченная с грибами и сметаной
- Оленина, запеченная с вином и

черносливом
- Запеченные бараньи колбаски
- Острые колбаски из свинины и говядины
- Колбаски, запеченные с майонезом
- Запеченная вареная колбаса из говядины
- Запеченная вареная колбаса из телятины
- Запеченная вареная свиная колбаса с мускатным орехом и имбирем
- Колбаса с луком, запеченная на углях
- Свиная колбаса с луком и чесноком, запеченная с кетчупом
- Колбаса из говядины со шпиком, запеченная с картофелем
- Домашняя колбаса, запеченная на углях
- Запеченная колбаса из говядины и кабанины
- Колбаса из свинины и сома, запеченная с майонезом и луком
- Запеченная ветчинная колбаса
- Языковая колбаса, запеченная с беконом
- Запеченная кровяная колбаса
- Запеченные домашние сосиски
- Сардельки, запеченные со сметаной и горчицей
- Свиные сосиски, запеченные с квашеной капустой
- Запеченная ливерная колбаса
- Паштет, запеченный в тесте
- Форшмак из курицы с сельдью
- Гусь, запеченный кусками с овощами
- Гусь, запеченный с яблоками
- Гусь, запеченный с сухофруктами
- Гусь, запеченный в красном вине
- Утка, запеченная с айвой
- Утка, запеченная с рисом и черносливом
- Утка, запеченная в фольге
- Утка, запеченная с апельсинами

- Утка, запеченная с молодым картофелем и яблоками
- Курица, запеченная с лимоном и гвоздикой
- Курица, запеченная в фольге
- Курица, запеченная с оливками, чесноком и петрушкой
- Куриные окорочка, запеченные в духовке
- Куриные окорочка, запеченные с медом и чесноком
- Куриные окорочка, запеченные с апельсинами
- Куриные грудки, запеченные с помидорами
- Куриные грудки, запеченные с тмином и кориандром
- Курица, запеченная с ананасами
- Куриные крылышки, запеченные с майонезом и пряными травами
- Куриные крылышки, запеченные с острым томатным соусом
- Куриные крылышки, запеченные с маринованными грибами и сметаной
- Индейка, запеченная с овощами
- Индейка, запеченная с курагой и черносливом
- Грудка индейки, запеченная с картофелем
- Индейка, запеченная с шампиньонами
- Окорочка индейки, запеченные с медом и лимонным соком
- Кролик, запеченный с луком
- Жаркое из кролика
- Кролик, запеченный в сухарях
- Кролик, запеченный с зеленью
- Кролик, запеченный с сыром
- Кролик, запеченный с лаймом
- Кролик, запеченный с базиликом и кресс-салатом

○ Иллюстрации

Ольга Бабкова

КОПЧЕНИЕ, ВЯЛЕНИЕ, СОЛЕНИЕ, ЗАПЕКАНИЕ

Введение

Приведенные в данной книге рецепты блюд рассчитаны как на хозяек, которые только начинают осваивать кулинарное искусство, так и на тех, кто, достигнув мастерства в кулинарии, мечтает научиться готовить изысканные блюда, которые обязательно станут вкуснейшими сюрпризами для их родных и близких.

Помимо рецептов консервации и соления, здесь представлена вся необходимая информация о том, как приготовить в домашних условия колбасу, закоптить мясо или рыбу и приготовить изысканные блюда методом запекания и вяления продуктов. Множество рецептов помогут удовлетворить любой вкус. Их технология не слишком сложна и доступна для освоения практически любой хозяйке. Эта замечательная книга поможет вам более уверенно чувствовать себя на кухне.

Технологии приготовления блюд

Соление

Это наиболее распространенный и простой способ хранения плодов и овощей, основанный на создании в заквашиваемых овощах кислой среды за счет образования молочной кислоты в результате жизнедеятельности определенных видов микробов. Соление, как правило, производят в бочках (или кадках) из различных пород дерева, кроме сосны. Бочки следует тщательно промыть горячим раствором соли (1 чайная ложка на 1 л воды) с помощью мочалки и хорошо прополоскать водой. Для дезинфекции бочки желательно окурить серой: 1/2 чайной ложки горящей серы накрыть бочкой на 15–20 минут.

Непосредственно перед засолкой следует залить бочку водой и в течение 15–20 дней периодически ее менять.

Тогда все вредные вещества из бочки перейдут в воду. Данная мера предосторожности позволит избежать нежелательных последствий, в противном случае заквашенная, например, капуста быстро почернеет.

Если количество овощей для засолки небольшое, то можно использовать обычные стеклянные банки для консервации или эмалированную посуду (тазики, кастрюли и пр.). Заквашенные или засоленные продукты надо прикрыть сверху полотняной тряпочкой, затем деревянным решетчатым кружком, на который положить груз. Груз должен быть достаточным по весу, чтобы плоды не всплывали, но и не сминались. Тряпочку, кружок и груз необходимо содержать в чистоте, для чего их примерно раз в неделю следует тщательно мыть горячей кипяченой водой. Чтобы на поверхности рассола не появлялся налет плесени, сверху нужно насыпать небольшое количество горчичного порошка.

Для соления используют самые разнообразные специи, листья плодоносящих деревьев (вишня, дуб) и кустарников (смородина, малина). Например, листья смородины незаменимы при солении и квашении, так же как укроп и чеснок. Для соления с успехом можно пользоваться сушеной зеленью. Довольно часто в соление добавляются стручковый перец и ароматная зелень петрушки, сельдерея и пр. И конечно, неотъемлемый ингредиент любого соления и квашения — соль. Она препятствует развитию микроорганизмов и тем самым продлевает срок годности продукта.

Прежде чем приступить к процессу засолки огурцов, необходимо ознакомиться с некоторыми моментами, которые нужно будет обязательно учитывать, чтобы получить желаемый результат.

1. Ни в коем случае нельзя солить огурцы в дистиллированной воде, иначе они станут мягкими и совершенно безвкусными.

2. Оптимальная температура воды для засолки огурцов — 20–35 °С. При засолке в такой воде огурцы получаются очень вкусными, крепкими и хрустящими.

3. Если соленые огурцы хранятся в бочке, нужно следить за тем, чтобы не образовывался налет плесени на поверхности рассола. Иначе огурцы станут мягкими и потеряют свой вкус. Появившуюся плесень нужно аккуратно снять, тщательно промыть деревянный круг, ткань и груз, обдать их кипящей водой и положить на место.

4. Чтобы удалить плесень с соленых огурцов, следует промыть их подсоленной водой, поместить в чистую посуду и залить свежеприготовленным рассолом.

Что касается соленых патиссонов и болгарского перца, то они имеют достаточно высокие вкусовые и питательные свойства, хорошо сохраняются в соответствующих температурных условиях.

Солятся овощи в бочках, в стеклянных банках, а также в эмалированных емкостях.

Для соления грибов подходят практически все съедобные виды, но предпочтительнее солить пластинчатые, поскольку губчатые после засолки становятся дряблыми и теряют свои вкусовые качества.

Обычно для засолки выбирают волнушки, валуи, подгруздки, сыроежки, рыжики, грузди. Последние два вида более распространенные.

Сначала грибы нужно рассортировать по видам, поскольку большинство из них солятся отдельно и по определенной технологии. Затем грибы надо замочить в воде (для каждого вида существует индивидуальное время замачивания). Нельзя передерживать грибы в воде, поскольку они насыщаются влагой, становятся рыхлыми и невкусными. После замачивания мусор с поверхности шляпок счищать намного легче и проще. Во время переработки удаляются червивые и поврежденные грибы.

Некоторые грибы, находясь на воздухе, темнеют. Чтобы избежать этого, надо быстро опускать очищенный гриб обратно в воду (с добавлением лимонной кислоты). Если количество грибов небольшое, то можно сразу же опускать каждый очищенный гриб в кипящую воду и приступать к дальнейшей процедуре соления.

Различают два способа засолки грибов: холодный и горячий. При холодном грибы нужно замочить в холодной воде на 2–5 дней (в зависимости от вида), воду менять 2–3 раза в день. Время вымачивания определяется содержанием в них млечного сока и

степенью горечи.

Так, например, грузди следует вымачивать 3–5 дней, а рыжики достаточно только тщательно помыть и очистить.

Далее грибы нужно уложить рядами в подготовленную посуду (кадки, эмалированные ведра, стеклянные банки и т. п.) и пересыпать солью в количестве 400–500 гна 10 кг свежих грибов.

При засолке в грибы следует добавить чеснок, специи по вкусу. Сверху грибы нужно накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя, положить на нее деревянный кружок и груз.

В процессе засолки грибы будут оседать, и в емкость можно докладывать свежие грибы. Если через неделю рассол не будет покрывать все грибы, то нужно увеличить груз.

Марлю, кружок и груз время от времени следует промывать в подсоленной воде.

При засолке холодным способом, в зависимости от вида, грибы будут готовы к употреблению: рыжики — через 5–6 дней, грузди — через 30–35 дней, волнушки — через 40 дней.

Горячий способ отличается от холодного метода засолки лишь тем, что после вымачивания грибы нужно варить, в зависимости от вида, от 5 до 15 минут (белые, подосиновики) или от 25 до 30 минут (валуи, свинушки, опята).

При засолке горячим способом грибы готовы к употреблению через 25–30 дней.

Хранить соленые грибы надо в прохладном месте при температуре не выше 2–3 °С.

Соленые арбузы используют, как правило, в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, они очень хороши в зимнее время, когда ощущается дефицит витаминов. В медицинской практике арбузы рекомендуют как прекрасное мочегонное средство при заболеваниях почек, отложении солей и т. д.

Один из надежных и широко распространенных способов сохранения рыбы — ее соление. Соленую рыбу можно использовать по-разному: просто употреблять в пищу, вялить ее, коптить, отваривать и жарить.

Это зависит от вида рыбы, способа посола и вкусов едоков.

Соление мяса и птицы — не столь распространенное явление, хотя при определенных условиях данный способ заготовки может стать единственно возможным (например, во время охоты, растянувшейся на несколько дней). Соленое же сало для некоторых является настоящим лакомством, особенно в сочетании с горилкой.

Рецепты для соления овощей

Соленая тыква с хреном и зеленью петрушки

Ингредиенты:

11 кг тыквы, 300 г корня хрена, 300 г зелени петрушки, 150 г вишневых листьев, 500 г соли, 3 л воды.

Корень хрена очистите, помойте и нарежьте небольшими кусочками или измельчите в блендере.

Тыкву разрежьте на две части, удалите семена, мякоть нарежьте мелкими кубиками и проколите вилкой. Тыкву переложите в банки вместе с хреном, вишневыми листьями и зеленью.

В отдельной посуде приготовьте заливку из воды и соли, прокипятите и остудите ее. Залейте тыкву рассолом, закройте полиэтиленовыми крышками и поставьте в холодное место.

Соленые огурцы по-болгарски

Ингредиенты:

10 кг огурцов, 500 г соли, 300 г корня хрена, 300 мл растительного масла, 150 г стеблей и соцветий укропа, 10 г черного молотого перца, 7,5 л воды, 5 столовых ложек уксусной эссенции.

В отдельной посуде соедините соль и воду, доведите полученную жидкость до кипения и остудите. Корень хрена очистите и измельчите.

Полученным рассолом залейте помытые огурцы и оставьте на 24 часа.

По прошествии указанного времени уложите огурцы в простерилизованные банки вместе с хреном, укропом и черным перцем, добавьте уксусную эссенцию и рассол, а затем налейте растительное масло. Банки закатайте крышками и поставьте в прохладное место.

Соленые огурцы «Мельник»

Ингредиенты:

10 кг огурцов, 150 г зелени петрушки, 150 г репчатого лука, 100 г чеснока, 100 г зелени сельдерея, 100 г стеблей и соцветий укропа, 450 г соли, 5 г сахара, 5 г молотого черного перца, 5 г лаврового листа, 1 л 9 %-но-го уксуса.

Огурцы помойте, натрите солью и оставьте на 12 часов.

Уксус соедините с 50 г соли. Лук и чеснок очистите и мелко нарежьте.

По прошествии указанного времени огурцы тщательно оботрите, выложите в простерилизованные банки вместе с чесноком, луком, зеленью сельдерея, лавровым листом, укропом, сахаром, оставшейся солью и перцем и залейте полученным маринадом.

Через несколько дней закатайте банки крышками и уберите на хранение в холодное место.

Малосольные огурцы

Ингредиенты:

5 кг огурцов, 200 г зонтиков укропа, 150 г листьев вишни, 150 г листьев смородины,

150 г листьев хрена, 8 штук листьев любистока, 8 штук сладкого перца, 2 головки чеснока, 5 л воды, 100 г соли.

Огурцы помойте, залейте холодной водой и оставьте на 12 часов.

Перец разрежьте пополам, не удаляя семян. Чеснок очистите.

Огурцы плотно уложите в простерилизованные банки и добавьте чеснок, пряную зелень и листья перечисленных растений (1/3 из них положите на дно, 1/3 должна оказаться в середине банки, 1/3 — сверху).

В 2,5 л холодной воды растворите 3 столовые ложки соли, процедите полученную жидкость через сложенную в несколько слоев марлю и влейте в банки с огурцами. Сверху положите деревянный кружок и гнет, оставьте на 5 дней.

По прошествии указанного времени снимите пену, слейте жидкость, выньте все ингредиенты и промойте их под струей холодной воды.

В отдельной посуде приготовьте второй рассол, соединив оставшуюся соль и воду. Жидкость процедите.

Огурцы и остальные ингредиенты положите обратно в банки, залейте новым рассолом, закройте прокипяченными крышками и поставьте в холодное место на хранение.

Соленые томаты

Ингредиенты:

2 кг зеленых томатов, 2 кг моркови, 2 кг белокочанной капусты, 3,5 кг сладкого перца, 500 г зелени петрушки, укропа и сельдерея, 600 г соли, 10 л воды.

Томаты и сладкий перец помойте. Перец проколите у основания плодоножки вилкой. Морковь очистите и вымойте.

У капусты удалите кроющие листья, разрежьте кочан на несколько частей.

Зелень помойте и выложите на дно банок, сверху положите подготовленные овощи и гнет.

В воду добавьте соль, доведите до кипения, остудите и залейте полученным рассолом овощи. Банки держите при комнатной температуре в течение 2–4 дней. После начала ферментации поставьте в холодное место на 20 дней.

Соленые огурцы

Ингредиенты:

1 кг огурцов, 35 г зеленого укропа, 10 г корня хрена, 1 зубчик чеснока, 25 г листьев черной смородины, 10 г листьев дуба.

Для рассола:

1 л воды, 50–60 г соли.

Выбрать одинаковые по величине огурцы, чтобы все они были готовы в одно время. Тщательно их помыть, замочить на 5–6 часов в холодной воде. Плотно уложить огурцы в емкость, положить чеснок, натертый на терке хрен, укроп, листья дуба и смородины.

Приготовить рассол: всыпать в воду соль и довести до кипения. Охлажденным рассолом залить огурцы. Сверху накрыть чистой марлей, сложенной в два слоя, на нее положить деревянный кружок и груз.

В первое время огурцы требуют тщательного ухода, поскольку от этого зависит качество конечного продукта.

Каждый день следует убирать с поверхности образующуюся плесень, а кружок, ткань и груз через 2–3 дня промывать кипящей водой.

Соленые огурцы без рассола

Ингредиенты:

1 кг огурцов, 100 г укропа, 300–400 соли.

Отобрать зеленые плотные огурцы, не мыть, насухо вытереть чистым полотенцем. На дно эмалированной емкости насыпать соль слоем 1 см.

Вертикально и плотно уложить огурцы, перекладывая их измельченным укропом. Засыпать солью так, чтобы между огурцами не оставалось свободного пространства, сверху также покрыть огурцы слоем соли. Емкость поставить в прохладное место.

Перед употреблением огурцы нужно помыть, затем опустить в холодную воду на 24 часа. В течение этого времени воду следует менять 2–3 раза.

Соленые огурцы быстрого приготовления

Ингредиенты:

1 кг огурцов, 60 г ржаного хлеба, 30 г зелени укропа.

Для рассола:

750 мл воды, 45 г соли.

Ржаной хлеб нарезать и положить на дно банки. Зелень укропа помыть, часть уложить на хлеб. Одинаковые по качеству и размеру огурцы вымыть, разрезать вдоль, но не до конца, плотно уложить в банку.

Рассол прокипятить, остудить до 35 °С и залить им огурцы. Оставить банки с огурцами в теплом месте на 2 дня, затем перенести в холодное. Через 4 дня огурцы будут готовы к употреблению.

Соленые красные помидоры

Ингредиенты:

1 кг помидоров, 30 г укропа, 1 зубчик чеснока, 5 листьев черной смородины, 5 листьев вишни, 20 г зелени сельдерея и петрушки.

Для рассола:

1 л воды, 1 чайная ложка красного молотого перца, 60 г соли.

Отобрать по возможности помидоры одинакового размера и одинаковой степени зрелости, чтобы процесс брожения протекал равномерно. Мытые помидоры плотно уложить в подготовленную банку, добавить чеснок, укроп, зелень сельдерея и петрушки, листья черной смородины и вишни. Большую часть специй положить сверху, чтобы плоды не всплыли.

Приготовить рассол: в воду добавить соль, красный молотый перец, довести до кипения. Готовым рассолом залить помидоры, накрыть банку марлей, сложенной в два слоя, и оставить для предварительного брожения на 1–2 суток. Затем банку плотно закрыть капроновой крышкой.

Соленые зеленые помидоры

Ингредиенты:

1 кг помидоров, 70 г укропа, 30 г листьев хрена, 70 г листьев

вишни и черной смородины, 70 г болгарского перца, 1 /2 стручка красного перца.

Для рассола:

1 л воды, 50 г соли.

Отобрать одинаковые по размеру и качеству помидоры. Вымыть их и плотно уложить в банку вместе с мытым и нарезанным болгарским перцем, переложив укропом, листьями вишни, смородины и хрена. Добавить 1/2 стручка красного перца и залить прокипяченным и охлажденным рассолом. Через 2–3 дня рассол слить, прокипятить его и вновь залить в банку с помидорами.

Закрыть банку капроновой крышкой и поставить в прохладное место до употребления.

Помидоры, соленные с овощами

Ингредиенты:

1 кг зеленых помидоров, 400 г моркови, 300 г белокочанной капусты, 120 г корней петрушки, зелень укропа по вкусу.

Для рассола:

1,7 л воды, 110 г соли.

Помидоры отобрать, выбрав одинаковые по величине и качеству, помыть и, опустив в холодную воду, варить 2–3 минуты. Морковь очистить, помыть и опустить в кипящую воду на 2 минуты, затем достать, охладить в холодной воде, просушить и нарезать кружками.

Корни петрушки очистить, помыть и натереть на крупной терке. Белокочанную капусту (мелкие кочаны) разрезать на 4 части. Зелень укропа измельчить.

Подготовленные овощи уложить послойно в посолочную емкость, залить охлажденным рассолом (в кипящей воде растворить соль), установить гнет и поставить на ферментацию в прохладное место.

В этот период необходимо внимательно следить за состоянием овощей, снимая при необходимости плесень и протыкая их деревянной палочкой. Через 2–3 недели помидоры будут готовы к употреблению.

Соленые помидоры с морковью

Ингредиенты:

1 кг помидоров, 100 г моркови, 100 г корня хрена, 1 болгарский перец, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 100 г

зелени укропа.

Для рассола:

1 л воды, 50–60 г соли.

Морковь натереть на терке, корень хрена и болгарский перец, очищенный от семян, нарезать кружочками.

Отобрать твердые красные помидоры, плодоножки не отрывать, уложить в эмалированную емкость, перекладывая каждый ряд слоем тертой моркови, болгарского перца, хрена и укропа. Зубчики чеснока и лавровые листья распределить также равномерно.

В воду добавить соль, довести до кипения, приготовленным рассолом залить помидоры.

Накрыть емкость с помидорами крышкой с гнетом и поставить в прохладное место.

Соленые помидоры с душистым перцем

Ингредиенты:

1 кг помидоров, 10 горошин душистого перца, 20 г зелени укропа, 2 лавровых листа.

Для рассола:

700 мл воды, 50 г соли.

Отобрать одинаковые по качеству помидоры, удалить плодоножки, помыть и уложить в банку (или эмалированную емкость), пересыпая каждый ряд измельченной зеленью укропа, лавровыми листьями и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль, перемешать. Когда соль полностью растворится, залить рассолом помидоры. Накрыть марлей, сверху установить гнет, оставить в теплом помещении на 3 дня, затем перенести в прохладное место.

Соленье из цветной капусты

Ингредиенты:

1 кг цветной капусты, 20 г соли, зелень укропа.

Для рассола:

1 л воды, 15 г горчицы, 30 г соли.

Выбрать плотные, хорошо развитые головки цветной капусты, разделить на мелкие кочешки, хорошо помыть.

В эмалированную емкость уложить кочешки капусты и пересыпать измельченной зеленью укропа и солью. Оставить на 4–5 часов. Приготовить рассол: довести воду до кипения, всыпать соль и размешать. Залить слегка охлажденным рассолом капусту,

через 10 часов рассол слить, добавить в него горчицу, довести до кипения и горячим снова залить капусту. После того как капуста остынет, переложить ее в банку, прижать сверху деревянной крестовиной, плотно закрыть и убрать в холодное место.

Соленая заготовка из овощей для супа

Ингредиенты:

200 г моркови, 120 г корня петрушки, 150 г савойской капусты, 50 г кореньев сельдерея, 80 г лука, 80 г лука-порея, 80—100 мл растительного масла, 100–140 г соли.

Овощи помыть, нарезать соломкой, смешать, добавить соль и уложить в банку, плотно утрамбовав. Сверху залить растительным маслом, закрыть капроновой крышкой и убрать в холодное место. Данную заготовку можно использовать для приготовления первых блюд из расчета на 1 порцию 1 столовая ложка заготовки.

Кабачки, соленные с гвоздикой

Ингредиенты:

1 кг кабачков, 2 вишневых листа, 30 г листьев хрена, 30 г зелени петрушки, 2–3 горошины душистого перца.

Для рассола:

500 мл воды, 4–5 бутонов гвоздики, 25 г соли.

Отобрать молодые кабачки с нежной кожицей и недоразвитыми семенами, удалить плодоножки, промыть в проточной воде, наколоть вилкой и уложить в емкость, предназначенную для соления.

Зелень петрушки и листья хрена измельчить, добавить к кабачкам, положить вишневые листья и душистый перец.

Приготовить рассол: в воду всыпать соль и бутоны гвоздики, довести до кипения, снять с огня, охладить, профильтровать. Залить приготовленным рассолом кабачки, накрыть крышкой с гнетом, оставить в теплом месте на 20 дней.

По истечении этого срока кабачки будут готовы к употреблению, для продления срока их хранения поместить емкость с кабачками в прохладное место.

Соленые кабачки

Ингредиенты:

1 кг кабачков, 3–4 зубчика чеснока.

Для заливки:

1 л воды, 10 г сахара, 5–6 лавровых листьев, 10 г черного перца горошком, 15 г душистого перца горошком, 15 г семян кориандра, 70 г соли.

Молодые кабачки помыть, очистить от кожицы и нарезать кружками толщиной 2–3 см. Уложить в банку, пересыпая толченым чесноком.

Приготовить заливку: в воду положить соль, сахар, лавровые листья, черный и душистый перец горошком, семена кориандра, довести до кипения и варить на медленном огне 10–15 минут.

Заливку процедить и охладить, залить ею кабачки. Установить гнет и оставить емкость в теплом помещении для ферментации на 3–4 дня. Затем убрать кабачки в холодное место на хранение, закрыв банку капроновой крышкой.

Соленые баклажаны

Ингредиенты:

1 кг баклажанов, зелень укропа, эстрагона и петрушки по вкусу, 30–40 г соли.

Отобрать баклажаны одинаковой степени зрелости и величины, тщательно помыть под струей холодной проточной воды, сделать продольный разрез на каждом овоще, немного не доходя до конца.

Подготовленные баклажаны уложить рядами в банку или эмалированную кастрюлю, перекладывая измельченной зеленью укропа, эстрагона и петрушки и посыпая солью.

Через некоторое время, когда выделится сок, положить на баклажаны гнет и оставить в теплом помещении на 6–7 дней, затем убрать в прохладное место.

Баклажаны, соленные с чесноком

Ингредиенты:

1 кг баклажанов, 3–4 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листа.

Для рассола:

500 мл воды, 30 г соли.

Отобрать одинаковые по величине баклажаны, опустить на 2 минуты в подсоленную воду, разрезать пополам и начинить толченым чесноком. Плотно сложить половинки вместе, уложить в подготовленную для засолки емкость.

Для приготовления рассола использовать подсоленную воду, в которую ранее опускались баклажаны. Добавить в этот рассол

лавровые листья и кипятить в течение 10 минут на медленном огне. После удалить лавровые листья и еще горячим рассолом залить баклажаны.

Накрыть емкость крышкой с грузом, оставить в теплом помещении на 3–4 дня, затем убрать в прохладное место.

Баклажаны, соленные с хреном, корицей и гвоздикой

Ингредиенты:

1 кг баклажанов, 50 г зелени укропа, 30 г зелени петрушки, 1/2 корня хрена, 10 г соли.

Для рассола:

800—900 мл воды, 2–3 бутона гвоздики, корица по вкусу, 20–30 г соли.

Одинаковые по качеству и размеру баклажаны помыть, опустить на 2 минуты в кипяток, разрезать вдоль (не до конца).

В кипяток, куда ранее опускались баклажаны, всыпать 20–30 г соли, добавить гвоздику и корицу, все размешать и охладить естественным способом.

Зелень укропа и петрушки измельчить, корень хрена натереть на мелкой терке, все смешать и добавить 10 г соли.

Приготовленной массой (использовать половину) начинить баклажаны, плотно уложить в подготовленную емкость.

Добавить оставшуюся массу, равномерно разложив между баклажанами и сверху, залить холодным рассолом и оставить при комнатной температуре на 2 дня.

Затем положить под гнет и убрать в холодное место. Через 1–1,5 месяца баклажаны будут готовы к употреблению.

Соленые патиссоны

Ингредиенты:

1 кг патиссонов, 100 г зелени укропа, 25 г корня хрена, 20 г зелени петрушки, 20 г эстрагона, 20 г сельдерея, 2–3 листа черной смородины.

Для рассола:

500 мл воды, 40–50 г соли.

Молодые патиссоны с плотной мякотью, нежной кожицей и недоразвитыми семенами очень тщательно, пользуясь щеточкой, вымыть, затем в нескольких местах проколоть деревянной палочкой (или вилкой), срезать верхушки в виде кружка диаметром 1–2 см.

Патиссоны плотно уложить в подготовленную для соления

емкость. Переложить зеленью укропа, петрушки, эстрагона, сельдерея, листьями черной смородины, нарезанным кусочками хреном. Большую часть специй положить сверху, чтобы патиссоны не могли всплыть.

Растворить в кипящей воде соль и горячим рассолом залить патиссоны, накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя.

Оставить при температуре не ниже 18 ˚С на 4–5 дней. За это время пройдет основное брожение, и патиссоны приобретут приятный кисловатый вкус. По прошествии этого времени удалить с поверхности образовавшуюся пену и плесень в случае ее появления. Убрать емкость с соленьем в прохладное место.

При необходимости заменить рассол новым (той же крепости), а патиссоны помыть.

Соленый, фаршированный зеленью болгарский перец

Ингредиенты:

1 кг болгарского перца, 100 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, 60 г сахара, 2–3 лавровых листа, 4–5 горошин черного перца, 50 г соли.

Перец тщательно вымыть, очистить от семян и плодоножек. Зелень укропа, петрушки и сельдерея измельчить, смешать с сахаром и солью, полученной смесью нафаршировать перец, часть смеси оставить. Перец уложить в эмалированную кастрюлю вертикально отверстиями вверх, пересыпать оставшейся смесью, накрыть марлей и положить сверху небольшой груз. Оставить при комнатной температуре. Через 8—10 часов слить выделившийся сок. Перец переложить в банку.

К полученному количеству сока добавить равное по объему количество воды, положить лавровый лист и горошины черного перца, кипятить на медленном огне 10 минут.

Рассол процедить, охладить и залить им перец. Закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Зелень, соленная с морковью

Ингредиенты:

100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, 50 г зелени сельдерея, 100 г зеленого лука, 100 г моркови, 30–40 г соли.

Зелень нашинковать, добавить соль и перемешать. Морковь натереть на крупной терке и тоже смешать с солью.

Подготовленную зелень и морковь уложить в банку, чередуя слоями, чтобы верхним слоем оказалась зелень. Плотно

утрамбовать до выделения сока.

Банку закрыть капроновой крышкой и поставить на хранение в прохладное место.

Засолка укропа

Ингредиенты:

500 г укропа, 40 г соли.

Молодой укроп помыть, высушить, нарезать. На дно банки насыпать слой соли, положить укроп, пересыпая солью и утрамбовывая. Накрыть банку марлей и оставить при комнатной температуре на 2 дня. Насыпать сверху слой соли, закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Соление петрушки

Ингредиенты:

500 г зелени петрушки, 70–80 г соли.

Петрушку перебрать, промыть, просушить на полотенце или фильтровальной бумаге. Нарезать мелко с помощью ножа (не рекомендуется рубить, поскольку при рубке петрушка быстрее выделяет сок, с которым теряются многие ароматические качества зелени).

Дно посолочной емкости покрыть слоем соли, уложить измельченную зелень, пересыпая солью и плотно утрамбовывая до появления сока. Верхний слой должен быть также из соли: таким образом создается своеобразная пробка, надежно защищающая зелень от порчи.

Засолка стеблей чеснока

Ингредиенты:

1 кг стеблей чеснока, 50 г соли.

Стебли чеснока перебрать, помыть, нарезать кусочками длиной 3–4 см.

Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–3 минуты, уложить в банку, пересыпав солью (использовать 40 г), сверху положить груз. Оставить при комнатной температуре на 4–5 дней, затем закрыть капроновой крышкой.

Соленая черемша

Ингредиенты:

500 г черемши, 30 г зелени укропа, 30 г хрена, 2–3 лавровых листа, душистый перец по вкусу.

Для рассола:

500 мл воды, 25 г соли.

Для соления у черемши используют листья с длинными черешками. Черемшу помыть, просушить, разложив на полотенце. Затем уложить в банку, переслаивая тертым хреном, зеленью укропа, лавровыми листьями и добавив душистый перец. В кипящей воде растворить соль, слегка остудить и залить черемшу. Накрыть марлей, положить груз и оставить на 10–15 дней при комнатной температуре. В течение этого срока нужно периодически снимать образующуюся пену и промывать марлю с грузом. Когда процесс брожения закончится, банку закрыть капроновой крышкой и убрать в холодное место.

Соление луковиц чеснока

Ингредиенты:

1 кг чеснока.

Для рассола:

1 л воды, 100 г соли.

Чеснок, достигший стадии полного развития, когда головки уже выросли до максимального размера, очистить от покровных листьев, корневой мочки и ботвы, при этом луковица должна остаться целой, не распасться на дольки.

Чеснок промыть в холодной воде, уложить в банку, залить водой, так чтобы весь чеснок был под ней. Накрыть банку марлей и оставить при комнатной температуре на 2–3 дня. За это время надо поменять воду 3–4 раза. Приготовить рассол, прокипятив воду с солью, отфильтровав и охладив.

С чеснока слить воду, залить рассолом и закрыть банку капроновой крышкой.

Засолка зеленого горошка

Ингредиенты:

1 кг зеленого горошка.

Для рассола:

600 мл воды, 60 г соли.

Горошек молочной спелости очистить, отобрать неповрежденные бобы, помыть и замочить в холодной воде на 2–3 часа, затем воду слить.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль. Горошек

переложить в банку, залить горячим рассолом, закрыть капроновой крышкой и после того, как остынет, убрать в прохладное место.

Зеленый лук с солью

Ингредиенты:

1 кг зеленого лука, 100 мл растительного масла, 200 г соли.

Зеленый лук очистить, вымыть, высушить естественным способом, разложив на мягкой ткани в сухом помещении. Затем лук нарезать кусочками длиной 1–2 см. Перемешать с солью и уложить в подготовленную для засолки емкость. Плотно утрамбовать до выделения сока (слой сока не менее 2 см).

Положить на лук деревянный кружок (он окажется под соком). Сверху на сок аккуратно, не смешивая, налить растительное масло слоем 2 см.

Банку закрыть капроновой крышкой и убрать на хранение в прохладное место.

Засолка фасоли

Ингредиенты:

1 кг фасоли, 90 г соли.

Молодую фасоль очистить от стручков и перебрать, помыть и опустить в кипящую воду на 3–4 минуты. Достать из воды с помощью шумовки, уложить в банку, пересыпая каждый слой в 1 см солью, сверху также покрыть слоем соли.

Подождать, пока остынет, прикрыв банку крышкой, затем, плотно укупорив, убрать на хранение в холодное место.

Перед употреблением промыть фасоль в проточной воде.

Фасоль, соленная с чесноком и ржаным хлебом

Ингредиенты:

1 кг молодой фасоли, 100 г ржаного хлеба, 2–3 зубчика чеснока, 3–4 виноградных листа.

Для рассола:

1 л воды, 250 г соли.

Молодую стручковую фасоль очистить от волокон, помыть и просушить, разложив на мягком полотенце. Чеснок помыть и крупно нарезать, виноградные листья тщательно помыть и просушить.

На дно засолочной емкости положить часть чеснока и

виноградных листьев, затем фасоль, добавляя виноградные листья и оставшийся чеснок. Сверху положить крупно нарезанный ржаной хлеб. В кипящей воде растворить соль и охладить.

Залить приготовленным рассолом фасоль, установить гнет. После завершения процесса ферментации убрать в холодное место.

Рецепты для соления грибов

Горячий способ соления грибов

Ингредиенты:

1 кг грибов, 1–2 лавровых листа, 2–3 листа черной смородины, 20 г зелени укропа, 10 г зелени петрушки, 1–2 зубчика чеснока, горошины черного перца по вкусу, 30 г соли.

Для рассола:

3 л воды, 150 г соли.

Для горячего способа соления подойдут белые грибы, подберезовики, подосиновики, маслята, валуи, опята и лисички.

Грибы помыть в нескольких водах и очистить от мусора. Валуи нужно замочить на 2 дня в холодной воде, меняя ее по 2–3 раза в день. У подосиновиков и подберезовиков обрезать ножки и солить отдельно, маслята, подосиновики и лисички быстро темнеют на воздухе, поэтому после очищения их желательно сразу перерабатывать.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль. Опустить в рассол грибы и варить на слабом огне, снимая пену и периодически помешивая. Когда бульон станет прозрачным, а грибы осядут на дно, откинуть их на дуршлаг и дать остыть. Уложить грибы в банку, пересыпая солью и перекладывая листьями смородины, лавровым листом, зеленью укропа и петрушки, чесноком и добавляя горошины черного перца. Закрыть банку капроновой крышкой и убрать в холодное место. Через 30–35 дней грибы будут готовы к употреблению.

Холодный способ соления грибов

Ингредиенты:

1 кг грибов, 25 г семян укропа, 40 г соли.

Для соления этим способом пригодны волнушки, сыроежки, рыжики и грузди.

Рыжики и сыроежки помыть в нескольких водах и очистить от мусора. Волнушки и грузди замочить на 2 дня в холодной

подсоленной воде (на 1 л воды 20 г соли и 1 чайная ложка лимонной кислоты). В процессе замачивания воду надо поменять 4–5 раз.

На дно банки насыпать слой соли, затем положить подготовленные грибы шляпками вниз. Каждый слой грибов (не более 5 см) нужно пересыпать солью и семенами укропа. Прикрыть верхний слой марлей, сложенной в 2–3 слоя, положить кружок с грузом и оставить при комнатной температуре на 2–3 дня. По истечении этого времени грибы осядут, сверху можно будет доложить новые грибы, также пересыпав их солью слой за слоем. Грибы остаются в теплом помещении еще на 5 дней, если по истечении этого времени в банке окажется мало рассола, то нужно будет увеличить гнет.

Хранить грибы следует в прохладном месте, через 1–1,5 месяца они будут готовы к употреблению.

Грузди, соленные со специями

Ингредиенты:

1 кг груздей, 5 лавровых листьев, 3 зубчика чеснока, 15 г семян укропа, 5–6 горошин черного перца, 60 г соли.

Подготовленные, вымоченные и очищенные грузди опустить на 5 минут в кипящую подсоленную воду с добавлением лимонной кислоты (на 1 л воды 20 г соли и 1/2 чайной ложки лимонной кислоты). Грузди вынуть с помощью шумовки, положить в эмалированную емкость и дать остыть.

На дно банки, подготовленной для соления, положить часть лавровых листьев, несколько горошин черного перца, семена укропа и зубчик чеснока, насыпать соль, сверху уложить послойно грибы, просаливая каждый слой и чередуя с оставшимися ингредиентами. Посыпать верхний слой солью и накрыть марлей, накрыть кружком с грузом. Через неделю закрыть банку крышкой и убрать в холодное место.

Сыроежки, соленные с луком

Ингредиенты:

1 кг сыроежек, 5 листьев черной смородины, 200 г лука, 1 чайная ложка семян укропа, перец по вкусу, 70 г соли.

Подготовленные сыроежки положить в подсоленную воду (на 1 л воды 20 г соли), варить 10 минут, помешивая и снимая пену.

Лук очистить, помыть и нарезать кольцами. На дно банки положить 2 листа черной смородины. Грибы откинуть на

дуршлаг, дать остыть и уложить в емкость для засолки, пересыпая каждый слой солью, перцем, семенами укропа, чередуя с кружками лука. Сверху положить оставшиеся листья черной смородины, придавить грибы кружком с грузом и оставить на 3 дня в теплом сухом помещении.

Когда грибы осядут, добавить к ним новые, также хорошо просоленные, и, закрыв банку крышкой, убрать в прохладное место.

Таким же способом можно заготовить волнушки и белянки.

Засолка белых грибов

Ингредиенты:

1 кг белых грибов, 2–3 лавровых листа, 150 г соли.

Молодые белые грибы можно засолить холодным способом. Предварительно их нужно хорошо помыть и очистить, затем слегка просушить и нарезать тонкими кусочками. Положить в эмалированную емкость, посолить и оставить на 2–3 часа. Затем переложить в банку, плотно приминая до выделения сока, насыпать соль и накрыть лавровыми листьями.

Банку закрыть крышкой и поставить в холодное место.

Быстрая засолка рыжиков

Ингредиенты:

1 кг рыжиков, перец по вкусу, 40 г соли.

Подготовленные грибы уложить в банку, пересыпая каждый слой (не более 5 см) солью и перцем. Сверху положить деревянный кружок с грузом и убрать в прохладное место. Если через 5 дней грибы выделят мало сока, груз нужно будет увеличить.

Рыжики будут готовы через 20–25 дней. Перед употреблением грибы следует положить в дуршлаг и промыть в проточной воде, дав ей стечь.

Затем, уложив в глубокую тарелку, заправить растительным маслом и добавить лук, нарезанный кольцами или кусочками.

Лисички, соленные с луком и листьями хрена

Ингредиенты:

1 кг лисичек, 180 г лука, 2 листа хрена, 15 г семян укропа, 25 г соли, красный молотый перец по вкусу.

Для рассола:

3 л воды, 150 г соли.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль, положить в него грибы. Варить на слабом огне, пока лисички не опустятся на дно, а бульон не станет прозрачным.

Вынуть грибы с помощью шумовки и, переложив в чистую эмалированную кастрюлю, дать остыть. Лук очистить, нарезать кольцами (крупные луковицы можно нарезать кусочками). На дно банки насыпать тонкий слой соли и положить немного лука.

Затем уложить лисички шляпками вниз, чередуя с луком, добавляя семена укропа, соль и красный молотый перец.

Сверху положить листья хрена. Закрыть банку крышкой и убрать в холодное место.

Таким же способом можно приготовить опята и маслята.

Рецепты для соления мясных продуктов, птицы, рыбы и сала

Солонина

Ингредиенты:

1 кг мяса, 1,5 г калийной (натриевой) селитры, 100 г соли.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками 4 х 8 см. Приготовить посолочную смесь, смешав соль и селитру.

Уложить мясо в посолочную емкость (банку или деревянный бочонок), пересыпая каждый слой приготовленной смесью. Сверху накрыть крышкой с грузом, убрать в прохладное место.

Солонина провесная

Ингредиенты:

1 кг говядины, 20 г селитры, 300 г соли.

Говядину (без костей) промыть и нарезать тонкими кусочками. Натереть каждый кусок смесью из соли и селитры. Плотно уложить в посолочную емкость и оставить в прохладном месте на 4 недели. Не менее 1 раза в неделю мясо нужно перебирать, перекладывая нижний слой наверх, а верхний укладывая на дно. В начале 5-й недели мясо надо пересыпать отрубями и вывесить в теплом месте для сушки. К концу недели солонина будет готова к употреблению.

Провесная солонина может долго храниться без порчи, если ее убрать в холодное место.

Франконская солонина

Ингредиенты:

1 кг мяса.

Для рассола:

1 кг воды, 8 г селитры, 150 г соли.

Мясо промыть и нарезать тонкими кусочками. Приготовить рассол, добавив в воду соль и селитру и размешать до полного растворения. Опустить в рассол мясо, поставить на слабый огонь и варить до испарения почти всей жидкости. Повесить мясо для сушки в теплом помещении на 24 часа. После убрать в прохладное место.

Солонина с сахаром и специями

Ингредиенты:

1 кг мяса, 300–400 г свеклы, 2–3 лавровых листа, 5 г кориандра, 15 г можжевельника (истолченного в порошок), 5 г перца, 500 г соли.

Мясо (без костей) промыть и нарезать кусочками, натереть солью и, разложив на доске, дать подсохнуть.

Приготовить смесь из лавровых листьев, кориандра, можжевельника и перца, все тщательно истолочь. Свеклу очистить и натереть на крупной терке. Уложить мясо в посолочную емкость, пересыпая каждый слой смесью из специй и добавляя тертую свеклу, которая придаст солонине приятный вкус. Накрыть мясо крышкой с грузом и убрать в прохладное место. Через 1 неделю мясо будет готово к употреблению. Такую солонину не рекомендуется долго хранить, поскольку мясо со временем становится жестким и теряет свои вкусовые качества.

Английская солонина

Ингредиенты:

1 кг мяса, 40 г сахара, 1 г селитры, 80 г соли.

Мясо промыть в проточной воде, слегка просушить и нарезать тонкими кусочками.

Соль, сахар и селитру истолочь в порошок. Натереть каждый кусок мяса приготовленной смесью и, уложив в посолочную емкость, поставить в холодное место, периодически меняя слои мяса местами. Через 3 недели мясо подвесить и просушить, еще через 1 неделю оно будет готово к употреблению.

Датская солонина

Ингредиенты:

1 кг мяса, 50 г сахара.

Для рассола:

400 мл воды, 2 г селитры, 4 г перца, 100 г соли.

Мясо промыть и нарезать тонкими кусочками. Натереть сахаром (использовать половину) и разложить на доске.

Оставить в прохладном помещении на 4–5 дней, периодически переворачивая и добавляя оставшуюся часть сахара (3–4 раза в день). Когда сахар окончательно впитается, кусочки вытереть насухо.

Приготовить рассол, прокипятив в воде соль, селитру и перец. Положить мясо в холодный рассол и оставить на 2 недели в прохладном месте, перекладывая куски мяса в рассоле по 4–5 раз в неделю. По истечении положенного времени мясо достать, вытереть насухо, завернуть в холст, перетянуть нитью и подвесить для просушивания в теплом помещении.

Через 1–1,5 недели солонина будет готова к употреблению.

Гамбургская солонина

Ингредиенты:

1 кг мяса, 4 г мускатного ореха, 4 г толченого лаврового листа, 15 г сахара, 10 г селитры, 5 г корицы, 5 г розмарина, 5 г гвоздики, 10 г перца, 90 г соли.

Мясо промыть и нарезать тонкими кусочками. Приготовить смесь из всех перечисленных выше ингредиентов (исключая перец) и натереть ею мясо. Оставить на 4–5 часов в теплом помещении, разложив кусочки мяса на доске, затем уложить их в посолочную емкость, пересыпая перцем каждый слой, и убрать в прохладное место на 1 месяц. В течение этого времени нужно через день перекладывать мясо сверху вниз.

Американская солонина

Ингредиенты:

1 кг говядины, 6 г селитры, 15 г сахара, 15 г можжевеловых ягод (толченых), 4 г перца, 60 г соли.

Для рассола:

500 мл воды, 3 г корицы, 3 г гвоздики, 3 г бадьяна, 3 г кишницы.

Говядину промыть в холодной воде, нарезать тонкими кусочками, просушить и натереть смесью из соли, селитры, сахара, толченых можжевеловых ягод и перца. Разложить на доске

на 5 часов.

Приготовить рассол, прокипятив в воде специи. Остудить рассол и опустить в него мясо, убрать в прохладное место на 4 недели, накрыв крышкой с грузом. Периодически мясо в рассоле нужно перекладывать сверху вниз.

Солонина нежная

Ингредиенты:

1 кг говядины, 20 г сахара, 5 г селитры, 70 г соли.

Для заливки:

300—400 мл воды, 20 г можжевельника (толченого), 3 г корицы, 3 г гвоздики, 3 г лаврового листа (толченого), 3 г перца.

Мясо промыть и, нарезав тонкими кусочками, разложить на 1–2 часа на доске для просушки в теплом помещении. После натереть мясо смесью (использовать 1/2 часть) из соли, сахара и селитры, истолченных в порошок. Разложить кусочки на дно просторной емкости так, чтобы каждый кусочек лежал отдельно, и убрать в прохладное место. Через 5 дней пересыпать мясо 1/2 частью смеси, и так повторить еще 2 раза через каждые 7 дней.

Спустя 1 неделю приготовить заливку: добавить в воду специи и кипятить в течение 5 минут. Охладить до 70 °С и аккуратно вылить на мясо, следя за тем, чтобы вся жидкость впиталась.

Через 2–3 дня мясо будет готово к употреблению. Приготовленная таким образом солонина очень нежная и имеет необычный вкус.

Говядина, соленная со специями

Ингредиенты:

1 кг говядины, 1 г селитры, 0,5 г кориандра, 0,5 г майорана, 0,5 г базилика, 0,5 г шафрана, 0,5 г чабреца, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 лавровых листа, 0,5 г красного молотого перца, 0,5 г перца, 40 г соли.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками (200–300 г) и слегка просушить, разложив на доске. Приготовить смесь из специй, чеснок истолочь. Натереть мясо смесью и толченым чесноком, уложить (большие куски в середину) в посолочную емкость, на дно которой предварительно насыпать смесь из специй и положить лавровые листья.

Накрыть мясо крышкой с грузом, оставить при комнатной температуре на 3–4 дня.

Когда начнет выступать рассол, емкость нужно плотно закрыть (бочонок с крышкой просмолить) и поставить на 3 недели в прохладное помещение, переворачивая емкость 2 раза в неделю вверх дном, чтобы равномерно распределялся сок. Хранить мясо нужно при температуре не выше 0 °С.

Свиные окорока, соленные по-английски

Ингредиенты:

10 кг свиных окороков, 250 г сахара, 250 г бузины (сушеной), 100 г селитры, 800 г соли.

Для рассола:

5 л воды, 5 кг соли.

Для заливки:

5 л воды, 500 г эстрагона.

Свиные окорока отжать, чтобы вышло как можно больше крови, тщательно промыть в холодной воде, просушить и натереть смесью из соли, сахара, селитры и бузины, перетертых вместе до порошкообразного состояния. Положить в посолочную емкость (бочку, кадку) и убрать в прохладное место.

Через 3 дня приготовить рассол из воды и соли (соль должна полностью раствориться). Залить этим рассолом окорока и оставить еще на 7 дней.

Приготовить заливку: добавить в воду измельченный эстрагон, кипятить в течение 5 минут, затем снять пену и охладить. Окорока переложить в чистую емкость и полить заливкой, убрать в прохладное место на 2 недели.

Свиные окорока, соленные с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты:

10 кг свиных окороков, 500 г сахара, 100 г селитры, 100 г перца, 50 г гвоздики, 900 г соли.

Для рассола:

5 л воды, 300 г можжевеловых ягод (сушеных), 100 г соли.

Свиные окорока промыть, просушить и натереть смесью из соли, сахара, селитры, перца и гвоздики. Уложить в посолочную емкость, накрыть крышкой с грузом и убрать в прохладное место на 1 неделю.

Приготовить рассол, добавив в воду соль и можжевеловые ягоды. Кипятить рассол в течение 5 минут, затем охладить и залить окорока, накрыть емкость крышкой и оставить на 1–1,5 месяца в прохладном месте. При желании по истечении этого

времени окорока можно закоптить.

Соленые свиные ножки

Ингредиенты:

1 кг свиных ножек, 5 зубчиков чеснока, 2–3 лавровых листа, 2 г селитры, 15 г перца, 100 г соли.

Свиные ножки очистить, промыть в проточной воде, слегка просушить, разрубить вдоль, натереть толченым чесноком и пересыпать смесью из соли, селитры и перца. Уложить в посолочную емкость, добавить лавровые листья, накрыть крышкой с грузом и убрать в прохладное место.

Через 7—10 дней свиные ножки достать, положить в глубокую емкость, залить водой (чтобы она целиком покрывала их), варить на медленном огне в течение 5 часов (по мере необходимости доливать воду).

К столу подавать в холодном виде с хреном и уксусом, можно и с нашинкованной кислой капустой.

Соленая ветчина

Ингредиенты:

1 кг свинины, 1,6 г селитры, 3 г сахара, 0,6 г борной кислоты, 1 лавровый лист, 1,5 г гвоздики, 3 г кориандра, 3 г майорана, 1 зубчик чеснока, 1,6 г черного молотого перца, 50 г соли.

Для соления можно использовать грудинку, лопатки, филей, нарезанный кусочками по 200 г, шпик (сало), нарезанный по 100 г.

Мясо (или сало) сначала нужно тщательно промыть, удаляя кровь.

Слегка просушить и натереть смесью из соли, селитры, борной кислоты, толченого чеснока и прочих специй. Уложить в посолочную емкость и накрыть крышкой с грузом, оставить при комнатной температуре на 3–4 дня, затем убрать в прохладное помещение.

Периодически кусочки мяса нужно перекладывать снизу вверх, чтобы все слои равномерно пропитывались образовавшимся соком.

Соленая свинина

Ингредиенты:

1 кг свинины.

Для рассола:

1 л воды, 40 г сахара, 7,5 г селитры, 250 г соли.

Свинину промыть и нарезать кусочками, уложить в посолочную емкость. Приготовить рассол: в воду положить соль, сахар и селитру, прокипятить, снять пену, остудить.

Залить рассолом мясо, накрыть крышкой и убрать в холодное место. Через 4–5 дней свинина будет готова к употреблению.

Свиные языки, соленные со специями

Ингредиенты:

1 кг свиных языков, 0, 6 г селитры, 0,3 г гвоздики, 0,3 г кориандра, 0,3 г толченого лаврового листа, 0,3 г красного молотого перца, 0,3 г черного молотого перца, 25 г соли.

Свиные языки вымачивать в крови 2 дня, затем достать, вытереть насухо и отбить с помощью пестика. Специи растереть вместе до получения порошка, втереть в мясо. Уложить языки в емкость, накрыть крышкой с гнетом, оставить при комнатной температуре на 2 дня, по 4–5 раз в день перекладывая мясо сверху вниз. Затем емкость плотно закрыть крышкой и убрать в холодное место.

В таком виде языки могут храниться 4 месяца, периодически емкость с засолом необходимо переворачивать, чтобы мясо равномерно пропитывалось образовавшимся соком.

Украинское сало

Ингредиенты:

1 кг сала (шпик), 70 г соли.

Для засолки используется сало с 4–5 прожилками мяса (спецкормление животного). Сало нарезать кусками 4 х 5 см, сделать на каждом куске по 1 надрезу. Натереть солью (использовать 1/2 часть), уложить рядами в посолочную емкость, пересыпая каждый слой оставшейся солью. Накрыть крышкой с гнетом, оставить при комнатной температуре на 5 дней. В течение этого времени куски сала нужно периодически перекладывать сверху вниз. Затем сало следует убрать в прохладное место. Через 20 дней шпик будет готов к употреблению.

Хранить соленое сало можно как в банке с рассолом, так и завернутым в полотно.

Украинское сало, соленное в рассоле со специями

Ингредиенты:

1 кг сала (шпик), 0,5 г порошка душистого перца, 0,5 г кардамона, 0,5 г майорана.

Для рассола:

1 л воды, 1–2 лавровых листа, 2 г красного молотого перца, 500 г соли.

Сало промыть, нарезать крупными кусками, каждый надрезать, положить в емкость с рассолом (приготовить его из воды, соли, лавровых листьев и перца). Варить в течение 34 минут, затем снять с огня, накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 3–4 дня.

Сало достать из рассола, просушить, пересыпать смесью из кардамона, майорана и порошка душистого перца.

Завернуть каждый кусок в полотно, обвязать и убрать в холодное место (оптимальная температура хранения 0 °С).

Через 2 недели сало будет готово к употреблению.

Подобный метод засолки позволяет получить белое, сочное и нежное сало с очень приятным вкусом.

Малороссийское сало

Ингредиенты:

1 кг свиного сала, 1 г селитры, 100 г соли.

Свиное сало (с кожей) промыть, просушить, нарезать порционными кусками. Растолочь соль с селитрой и полученной смесью натереть сало. Уложить в емкость, накрыть крышкой с гнетом и поставить в холодное место на 1 месяц. Затем переложить сало в полотняные мешочки и повесить сушить на воздух.

Сало топленое

Ингредиенты:

1 кг свиного сала, 150 г яблок, 150 г лука, 3 г гвоздики, 15 г соли.

Сало помыть, просушить, нарезать маленькими кусочками. Яблоки и лук очистить, помыть и мелко нарезать. Все подготовленные продукты положить в высокую сковороду, посыпать солью и гвоздикой. Держать на слабом огне до отделения жира. Жир снимать ложкой и переливать в банку. Когда жир остынет, накрыть банку капроновой крышкой и убрать в холодное место.

В таком виде сало очень долго сохраняется, в дальнейшем его

можно использовать для приготовления различных блюд.

Соленые утки

Ингредиенты:

10 кг уток, 250 г яблок, 2–3 зубчика чеснока, 80 г селитры, корица, гвоздика и перец по вкусу, 200 г соли.

Подготовленных уток промыть, разрезать каждую на 2 части. Яблоки и чеснок очистить и натереть на мелкой терке, добавить к смеси соль и селитру (использовать лишь половину) и специи по вкусу. Полученной смесью натереть уток, плотно уложить в посолочную емкость, накрыть крышкой с гнетом и убрать в холодное место. Через 2–3 дня куски переложить сверху вниз и пересыпать оставшейся смесью соли, селитры и специй.

Соленые утки будут готовы к употреблению через 2,5–3 недели.

Соленые гуси

Ингредиенты:

10 кг гусей, 100 г селитры, 500 г можжевельника (сушеного), 4–5 лавровых листьев, 5 г корицы, 5 г кардамона, 3 г гвоздики, 50 г красного молотого перца, 250 г соли.

Очищенных гусей промыть в проточной воде, вытереть досуха полотенцем, разрезать каждого на 4 части. На дно посолочной емкости (кадки или бочки) положить часть лавровых листьев и добавить немного специй (использовать 1/2 часть). Остальные специи смешать, истолочь в порошок, натереть гусиное мясо полученной смесью (оставить половину). Уложить мясо в емкость, добавляя послойно лавровый лист и пересыпая оставшейся смесью из специй.

Накрыть крышкой с гнетом и убрать в холодное место. Через 3–4 недели гуси будут готовы к употреблению.

Данную заготовку можно использовать в дальнейшем для приготовления борща или другого первого блюда, а также отваривать в чистом виде и подавать к столу с каким-либо острым соусом.

Засолка куриного филе

Ингредиенты:

1 кг куриного филе, 150 г лука, 3–4 зубчика чеснока, 5 г красного молотого перца, 70 соли.

Куриное филе промыть, просушить, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, нарезать кольцами, чеснок нарезать мелкими кусочками. Мясо, лук и чеснок уложить послойно в посолочную емкость (банку), пересыпая каждый слой куриного филе солью и перцем.

Накрыть крышкой с гнетом и оставить при комнатной температуре на 16 часов. Закрыть банку плотной крышкой и перевернуть, затем убрать в холодное место. В течение 2 недель банку следует периодически переворачивать по 4–5 раз в неделю.

По истечении этого срока куриное филе будет готово к употреблению.

Соленые куриные крылышки

Ингредиенты:

1 кг куриных крылышек, 250 г моркови, 15 г сахара, 3 г гвоздики, 70 г соли.

Куриные крылышки промыть, просушить, натереть солью. Морковь очистить, натереть на крупной терке, добавить сахар и гвоздику. На дно посолочной емкости насыпать немного соли, положить слоями куриные крылышки и морковь. Накрыть крышкой с грузом и оставить на 1 день при комнатной температуре, затем плотно закрыть крышкой и убрать в прохладное место. Через 1–1,5 недели куриные крылышки будут готовы к употреблению. В течение этого срока емкость с соленьем необходимо переворачивать по 2-3 раза в день, чтобы получившийся сок равномерно пропитывал все мясо.

Сухой способ соления рыбы

Ингредиенты:

1 кг рыбы, 150–200 г соли.

Этот способ считается наиболее простым средством заготовки рыбы. Для засолки можно использовать воблу, сазана, жереха, леща, линя, красноперку, тарань, язя, чехонь, окуня и т. п. Рыбу, которая весит менее 500 г, можно солить непотрошеной. Для этого рыбу нужно вымыть, немного просушить и натереть солью, набивая соль и в жабры. У более крупной рыбы внутренности нужно удалить. Для этого рыбу надо разрезать от головы до хвоста, внутренности вынуть, молоки и икру можно оставить. Затем рыбу промыть, слегка просушить и натереть солью внутри и снаружи, заполнить жабры. Рыбу весом 1,5–2 кг и более дополнительно разрезать на спинке, в этот разрез также насыпать

соли.

Подготовленную таким образом рыбу уложить плотными рядами брюшком вверх в посолочную емкость (бочонок или ящик). Сверху рыбу еще раз пересыпать солью, поскольку часть соли образует вместе с соком рассол, который стечет на дно емкости.

Время соления будет зависеть от количества и размера рыбы, а также от температуры воздуха в помещении, где находится рыба. В прохладном помещении (с температурой 0 °С) рыба будет готова к употреблению через 10–12 дней, при более высокой температуре рыба просолится уже через 5 дней.

Рыба, которая лежит в слабом засоле непродолжительное время, называется свежепросольной. Та, что находится в засоле долго, — соленой.

Для продления срока годности соленую рыбу лучше хранить в холодном месте со льдом.

Малосольная рыба

Ингредиенты:

1 кг рыбы, 200 г укропа, 10–20 г сахара, 50—100 г соли.

Для данного способа соления подходят форель, сельдь, салака, камбала, скумбрия и некоторые другие виды рыбы.

Прежде чем приступить к засолке, необходимо убедиться, что рыба не поражена паразитами, их личинками и пр. Ее надо обработать с соблюдением всех норм гигиены: свежую рыбу помыть, вскрыть по всей длине со стороны спинки, голову, хвост и все внутренности удалить (можно отрезать также плавники). Внутри рыбу промывать водой не нужно, а лишь протереть чистой тканью. У крупной рыбы можно также удалить позвоночник и ребра. Для этого сделать надрезы и аккуратно извлечь кости. Подготовленную таким способом рыбу с кожей и чешуей затем нужно посыпать солью и сахаром. Уложить на пергаментную бумагу кожей вниз, перекладывая укропом. Верхний слой филе положить мясом вниз. Плотно завернуть в пергамент, поместить под гнет и убрать в холодное место.

Если для засолки используется мелкая рыба, то она будет готова через 4–5 часов, крупная — через 24 часа.

Окунь, соленный со специями

Ингредиенты:

1 кг окуней, 2–3 лавровых листа, 3 г кардамона, 2 г гвоздики,

5 г перца, 200 г соли.

Окуней очистить от чешуи, отрезать плавники и хвост, разрезать на 2 части и удалить кости. Затем вытереть насухо, натереть филе смесью из соли и специй. Уложить в посолочную емкость, плотно закрыть и убрать в прохладное место. Периодически (2–3 раза в неделю) емкость нужно переворачивать. Через 10–14 дней филе будет готово к употреблению.

Сельдь, соленная по-гамбургски

Ингредиенты:

1 кг сельди, 100 г горчицы, 1–2 лавровых листа, 250 г растительного масла, 3 г перца.

Сельдь залить холодной кипяченой водой и вымачивать 24 часа. После снять кожу, отрезать голову и хвост, разрезать на 2 части, удалить кости и вытереть насухо. Посыпать филе перцем и смазать горчицей, завернуть каждую половинку сельди в трубочку и плотно уложить в посолочную емкость.

Залить растительным маслом, добавить лавровые листья, плотно закрыть и убрать на 10–14 дней в холодное место.

Перед тем как подать к столу, уложить трубочки на блюдо, украсить зеленью петрушки или кольцами лука, можно также добавить соленые маслины по вкусу.

Соленая горбуша

Ингредиенты:

1 кг горбуши, 25 г сахара, перец по вкусу, 50 г соли.

Рыбу помыть, отрезать голову и хвост, удалить внутренности и кости, насухо вытереть бумажной салфеткой, натереть смесью из сахара, соли и перца.

Очень плотно завернуть в чистую хлопчатобумажную салфетку, предварительно увлажненную кипяченой водой.

Затем завернуть в полотенце, перетянуть нитью, уложить в полиэтиленовый пакет, завернуть еще в бумагу и убрать в морозильную камеру.

Через 3–4 недели рыба будет готова к употреблению.

Малосольная форель со специями и горчицей

Ингредиенты:

1 кг рыбы, 10 г сахара, 5 г сухой горчицы, 2 г перца, 2–3 лавровых листа, 80 г соли.

Форель помыть и очистить. В подготовленнных таким образом тушках сделать надрез вдоль всей длины со стороны спинки. Удалить голову и внутренности, отрезать хвост и плавники, кожу и чешую оставить. Протереть тушки внутри бумажной салфеткой или полотенцем. Приготовить смесь из соли, перца, сахара и горчицы.

Натереть рыбу этой смесью, уложить в посолочную емкость брюшком вниз, добавив лавровые листья. Установить гнет и убрать в холодное место на 5–6 часов, после чего переложить верхние тушки вниз и снова оставить на холоде.

Через 3–4 часа малосольная рыба будет готова к употреблению.

Камбала, соленная с маслинами

Ингредиенты:

1 кг рыбы, 200 г маслин, 10 г сахара, 3 г перца, 25 мл растительного масла, 100 г соли.

Камбалу помыть, сделать надрез вдоль спинки, удалить внутренности, позвоночник и ребра. Отрезать голову, хвост и плавники. Протереть тушку внутри и снаружи бумажным полотенцем, натереть смесью из соли, сахара и перца, оставить на 2 часа при комнатной температуре, затем уложить в посолочную емкость, добавить маслины, растительное масло и, накрыв кружком с грузом, убрать в прохладное место на 24 часа.

Копчение

Копчение не только предохраняет продукты от порчи, но и придает им приятный вкус и аромат. Коптить можно окорока, грудинку, колбасы, сосиски, сало, птицу тушками и пр. Процедура копчения состоит в том, что продукты подвергаются действию дыма, пропитываясь им.

В домашних условиях можно коптить продукты в дымоходной трубе на чердаке или с помощью специального приспособления — коптильной камеры.

В первом случае для подвешивания колбас, окороков и прочих продуктов устанавливается специальная вешалка, заслонки для регулирования интенсивности дыма. Коптильню можно сделать из кирпича или другого негорючего материала, иногда используют обычные доски, которые обивают изнутри железом. Для дымообразования можно использовать железный поддон, в который следует поместить тлеющие опилки. Можно также присоединить к коптильне небольшую печку. Труба с заслонками, которая устанавливается сверху коптильни, необходима для выхода дыма. Для равномерного распределения дыма по всей камере на небольшом расстоянии от потолка (5—10 см) укрепляется железный лист.

Создавая коптильню самостоятельно, следует помнить о двух наиболее важных моментах: коптильня должна быть герметична и достаточно вместительна. Если в нее будет проникать воздух (при нарушении герметичности), то стружки и прочее сырье для розжига мгновенно сгорит, в результате получится не копченый, а вареный в дыму продукт. Небольшой объем коптильни приведет к тому, что продукт, подвешенный близко ко дну, сильно поджарится и иссушится снизу. Кроме того, во время копчения продукт выделяет влагу, и в небольшом пространстве при высокой температуре он будет вариться на пару.

Самая простая коптильня — это неоцинкованное ведро с крышкой или ящик из нержавеющего металла также с крышкой и ручками для регулирования огня. Внутри этого ящика размещается решетка, приподнятая над дном на 3–4 см. Можно укрепить несколько таких решеток, размещая их ярусами. Сырье для розжига укладывается на дно (достаточно двух-трех горстей стружек или опилок). На решетки выкладывается подготовленный для копчения продукт. Данный вид коптильни подходит для обработки небольших по размеру продуктов (рыбы, сала и т. п.). Далее ящик (ведро) достаточно плотно накрывается крышкой (нужно только оставить небольшие щели для выхода дыма) и

ставится на угли.

Коптить птицу и рыбу можно в обычной гусятнице, приобретенной в магазине. Крышку гусятницы нужно уплотнить ленточным асбестом с помощью прижимов. Через штуцерное отверстие провести резиновую трубку к любой стеклянной емкости (подойдет трехлитровая банка), наполненной водой. Через трубку копоть будет выходить из гусятницы, поступать в емкость, а затем либо в форточку, либо в воздуховод.

В походных условиях также можно соорудить небольшую коптильню. Для этого надо сделать в овраге или на обрывистом берегу углубление (25–30 см). Костер устраивается на дне выкопанной ямки, нажигается слой углей, а сверху насыпаются ветки, щепки, опилки и стружки. Над опилками, на высоте 10–15 см, втыкаются прутки (толщиной 2 см) параллельно поверхности. Можно установить вместо прутков готовую решетку. На нее и будет затем выкладываться продукт, подготовленный для копчения. Укладывать куски мяса или рыбу нужно на небольшом расстоянии друг от друга. Затем коптильня сверху накрывается куском брезента или другой плотной ткани.

Брезент должен находиться выше продуктов копчения на 10 см. Нужно оставить небольшую щель, через которую будет выходить копоть и поступать достаточное количество кислорода для поддержания процесса тления углей.

Достаточно большую коптильню в виде печи можно соорудить как в походных условиях, так и на дачном или приусадебном участке. Для этого нужно вырыть штольню (наклонное углубление) в плотном грунте (желательно глинистом) с двумя выходами: на поверхность земли и сбоку, там, где будет располагаться костер. Длина штольни около 2 м, на самом верху, на поверхности земли над штольней, устраивается колосник — это средство для задержания пламени. Колосник сооружается из металлических или можжевеловых прутьев, на которые сверху укладываются небольшие камни (в 1–2 ряда).

Над колосником ставится объемная труба, в которой и будет размещаться продукт, предназначенный для копчения. Трубу можно сделать из дерна, камней или использовать бочку без дна.

Помещенные в такую трубу продукты не должны касаться стенок. Их следует располагать на достаточном расстоянии друг от друга, чтобы они равномерно закоптились. Сверху труба закрывается крышкой, с помощью которой можно регулировать концентрацию дыма и температуру внутри трубы.

В походных условиях для копчения, например, рыбы нередко используются коптильни с полиэтиленовой будкой. Вначале следует выкопать на обрывистом берегу шурф (глубиной 25–

30 см), на дне которого устроить костер. От него далее прокладывается в земле канавка (длиной 2–3 м), которая будет служить дымоходом. Сверху канавка прикрывается ветками, засыпается землей. На выходе устанавливается полиэтиленовая будка — натянутый на прутки полиэтилен. Необходимо сделать небольшое отверстие в верхней части будки для выхода дыма. В эту будку помещают продукт, подготовленный к копчению. Желательно подвешивать продукт (особенно крупную рыбу или жирные куски мяса) вертикально, чтобы выделяемый во время копчения жир вытекал не так обильно. Температура дыма в будке не должна превышать 40 °С. Шурф закрывается заслонкой или куском брезента, с помощью которого можно регулировать процесс дымообразования.

Для одноразового копчения можно соорудить полиэтиленовую коптильню, установленную прямо на поверхности земли. Для этого сначала создается деревянный каркас (1 х 1 х 1,7 м), на него сверху кладется крестообразное перекрытие. Внутри размещаются продукты (рыба, куски мыса, птица и пр.), на землю под ними насыпаются ровным слоем угли, на них — можжевеловые ветки, опилки, щепки, трава и т. п. Каркас вместе с продуктами накрывается полиэтиленовой пленкой.

Пленку на время перерыва копчения можно быстро снять, а потом так же быстро вновь накинуть на каркас, закрепляя края камнями и оставляя вытяжные щели. Перерыв во время копчения делается для того, чтобы продукты подсушились и немного выветрились, иначе излишнее количество влаги приведет к варению продуктов на пару.

Для устройства коптильни на дачном или приусадебном участке можно использовать различные подручные средства. Так, для дымокура (камеры, в которой тлеют угли и образуется дым) можно взять лист кровельного железа достаточного размера. Этот лист нужно согнуть П-образно, чтобы образовались потолок и стенки дымокура. Из другого листа сооружается задняя стенка камеры с отверстием для дымохода и передняя стенка для регулирования тяги. В дымокуре не разводится открытый огонь, сюда помещаются уже перегоревшие угли, а сверху засыпаются опилки, щепки и пр.

Щели конструкции замазываются глиной. Дымокур можно закопать на половину или 2/3 высоты в землю.

Дымоход легко сделать из гофрированных труб для вытяжек, которые можно приобрести в магазине или на базаре. Выполненные из легкого белого сплава, эти трубы в сжатом состоянии не превышают 1 м, но при растяжении достигают 3 м в

длину. Для устройства коптильни понадобятся две такие трубы диаметром 20 см.

Чтобы продлить срок их службы, после процедуры копчения трубы можно снять и сжать. Приспособления для подсоединения трубки к дымокуру и коптильной камере можно также сделать из кровельного железа.

Коптильную камеру легко сделать на основе деревянного каркаса с плотным покрытием, например из нетканого материала спанбонд. Дымоход подводится к камере снизу, он оснащается листом железа с многочисленными отверстиями, чтобы дым равномерно распространялся внутри камеры. С противоположной стороны на ткани делается щель для тяги. Внутри устанавливаются жерди, прикрепляются к каркасу, на них развешиваются продукты для копчения.

Если прибегать к копчению предстоит довольно часто, то можно использовать для изготовления коптильной камеры более прочный материал: камни, кирпич, горбыль и пр. Стенки такой коптильни следует обмазать глиной или оштукатурить, чтобы увеличить герметичность и прочность сооружения. Если коптить придется и в зимнее время, то стенки коптильни нужно дополнительно утеплить, чтобы можно было поддерживать внутри постоянный температурный режим, иначе не удастся сохранить качество готового продукта.

Размеры коптильни будут зависеть от наличия строительного материала и его количества, от предполагаемого количества продуктов, которые нужно будет коптить.

Так, для копчения 50 кг колбасной продукции достаточно 1 м, причем продукты будут размещаться в один ярус. Можно вывешивать продукты в несколько ярусов, при этом расстояние между ярусами должно быть 50–70 см. Крыша коптильной камеры устанавливается на 25–30 см выше последнего яруса. Кроме того, в коптильной камере необходимо (особенно для зимнего копчения) установить ложную крышу, сделанную из сплошного листа железа с желобками, установленными по краям и с выходом наружу. Желобки необходимы для стока конденсирующейся влаги, которая может возникнуть при резком перепаде температур внутри камеры и снаружи.

Если имеется печка, то дымоход, ведущий к коптильне, можно с другой стороны подсоединить непосредственно к ней. Температуру дыма следует поддерживать на нужном уровне, регулируя длину дымохода.

Вначале продукты подвергают слабому воздействию дыма, чтобы не иссушить мясо и чтобы дым равномерно пропитал его. Затем действие дыма постепенно усиливают. Лучший результат

достигается во время копчения над тлеющими дровами, когда получается густой, но негорячий дым. Желательно поддерживать ровную температуру дыма.

Для разведения костра и получения ароматного дыма используют лиственные породы деревьев: бук, дуб, березу (без коры), ясень, ольху, клен. Можно использовать самые разнообразные сочетания, смешивая, например, опилки ореха, клена и щепки или веточки фруктовых деревьев, которые насыщают продукты копчения своеобразным пряным, сладковатым ароматом. Ветки можжевельника (с ягодами), шалфей и мята значительно улучшают вкус и запах готовых продуктов. Исключаются смолистые деревья — ель, сосна и тому подобное, которые придают копченостям горьковатый вкус.

Хотя иногда для копчения используются сосновые шишки, иголки, а также полынь, которые способствуют созданию своеобразного вкуса. Нежелательно использовать для копчения и сырые дрова, которые значительно ухудшают качество продуктов копчения. Слишком сухие ветви и опилки также не приветствуются. Во избежание образования сильного пламени такое сырье увлажняют, что особенно важно при горячем способе копчения, ведь дым непременно должен быть холодным. Воздух внутри коптильной камеры можно увлажнить также с помощью широких сосудов, наполненных водой.

При ограниченном доступе воздуха сырье сгорает медленно и в результате образуется наиболее пригодный для копчения дым.

Выделяют два способа копчения: холодный и горячий. Во время холодного копчения температура дыма составляет 20–40 °С. Продукт словно вялится в дыму, обрабатываемая тушка становится более плотной, чем при горячем копчении. Процесс холодного копчения растягивается на более длительное время, готовые продукты могут храниться значительно дольше, чем при горячей обработке. Во время горячего копчения температура дыма выше и сам процесс занимает всего несколько часов, хотя время копчения и способ будут зависеть от вида продукта, его размеров и от личных возможностей и желаний. Коптят обычно уже подготовленное, подсоленное мясо, иначе оно испортится и утратит свои вкусовые качества.

Горячее копчение протекает быстрее. Температура дыма колеблется от 90 до 120 °С. Обрабатываемые таким способом продукты получаются полуварены, поскольку они теряют меньше влаги и меньше пропитываются дымом.

Однако продукты горячего копчения сохраняют аромат, сочность, содержание соли в них практически не снижается.

Для горячего копчения используются дрова, уложенные в

плоский костер, сверху насыпаются небольшим слоем опилки. Очаг должен давать не только дым, но и тепло.

При этом во избежание появления большого пламени количество дров и опилок должно быть рационально сбалансированным.

Мясные тушки, предназначенные для копчения, обрабатываются следующим образом: шкурка очищается, внутренности извлекаются, тушка разрубается на три основных отруба — передний, лопаточную часть (между пятым и шестым спинными позвонками) и задний отруб (тазобедренная часть между последним и предпоследним поясничными позвонками).

Дальнейшая разделка производится после того, как мясо остынет. Первоначально вырезается шпик, толщина которого должна быть не менее 2,5 см. Отделяется шейная часть — щековина — по прямой линии перед первым шейным позвонком. Отрубаются ножки, начиная от верхнего ряда пястных костей. Шейно-спинные позвонки, ребра, грудная кость и межреберное мясо вырубаются из передней части. Из средней удаляется позвоночник у основания ребер.

Корейка шириной 14–15 см вырезается по всей длине вместе с ребрами (длиной не более 8 см). Отделяется грудинка шириной 22–30 см, нижняя граница которой проходит на уровне сосков. У задней части удаляются ножки по верхней части скакательного сустава, хвост с хвостовыми позвонками и крестцовая кость.

Перед копчением с грудинки и корейки удаляется внутренний жир. Чем меньше копченые куски, тем дольше будет храниться продукт. У свинины коптят задние четверти, из которых делают окорока (ветчину). Сало коптится так же, как и свинина, только предварительно, чтобы во время копчения жир не вытек, сало кладут на 2 недели в холодную подсоленную воду, которую меняют каждый день.

Говядину предварительно опускают несколько раз в кипяток, затем просушивают бумажным полотенцем, натирают смесью соли с селитрой, посыпают отрубями и коптят холодным способом (слабым дымом в течение 6–8 недель). Желательно коптить части мяса с ребрами, лучше использовать грудинку.

У баранины можно коптить заднюю часть (четверть). Мясо также натирают смесью соли с селитрой, оставляют на 2 дня под гнетом, регулярно переворачивая куски мяса. Если баранина старая и жесткая, ее предварительно нужно отбить, а уже после просолить. Время копчения немного короче, чем у говядины.

Из птицы для копчения более всего подходит гусь. Его коптят разрезанным на две половинки или на несколько кусков (в зависимости от величины гуся и способа копчения). Гусь

предварительно обрабатывается, промывается, натирается солью, помещается в рассол на неделю. Затем вынимается, слегка просушивается на воздухе, внутри устанавливаются палочки-распорки (чтобы птица не ссохлась во время копчения), и подготовленный таким способом гусь помещается в коптильню. Для лучшего результата можно обсыпать тушку отрубями, завернуть в бумагу или холстину.

После копчения гуся вынимают и вешают еще на 8 дней в сухое и теплое помещение. Коптят также куриные тушки, языки, колбасы и некоторые другие продукты.

Перед копчением мясо нужно обязательно засолить. Существует несколько способов подготовительного посола. Наиболее распространенные из них — сухой, мокрый и смешанный.

При сухом посоле мясо нужно предварительно подвергнуть глубокому охлаждению, за это время оно периодически натирается со всех сторон смесью из соли, сахара, перца, гвоздики и т. п. Наибольшее количество смеси нужно помещать на шкуру разделанной тушки, а также на разрезы и зарубки для предотвращения скопления бактерий в этих местах. В посолочную емкость продукты помещаются шкурками вниз. За время процесса соления мясо впитывает соль и утрачивает влагу, образуется рассол, который покрывает только нижние слои мяса. Поэтому куски необходимо перекладывать сверху вниз. Мясо весом 1 кг обрабатывается методом сухого посола в течение 1 недели. По истечении этого срока рассол сливается, а мясо остается в емкости для досаливания еще на 3–4 дня. За это время рассол равномерно распределяется по всему объему мяса, оно становится нежным и мягким.

Затем мясо помещается в емкость с холодной водой на 12–14 часов. После 12 часов вымачивания ветчина, например, приобретает остроту, а после 14 часов становится более мягкой. После этого куски мяса тщательно промываются и подвешиваются для подсушки на воздухе на 2–3 дня. Сухой посол позволит приготовить ветчину для длительного хранения. Кроме того, используя этот способ, коптить можно и в теплые месяцы, между тем мокрый посол позволяет делать это только в холодное время. Однако сухой посол способствует уменьшению массы продукта. Мокрый посол используется для приготовления сырокопченых и вареных продуктов. Он подразумевает приготовление рассола на водной основе с добавлением соли и специй. В этот рассол помещается охлажденное мясо так, чтобы уровень рассола находился на несколько сантиметров выше верхних кусков мяса.

Емкость с посолом закрывается и оставляется в прохладном

месте. Для куска мяса весом до 3 кг достаточно 2 недель хранения в рассоле. По истечении положенного времени куски мяса вынимаются из рассола, промываются в проточной, чуть теплой воде, чтобы во время копчения не выделялась на поверхности мяса соль. Далее куски мяса вывешиваются для просушивания в сухом и хорошо проветриваемом помещении на 1–2 дня. Здесь происходит досаливание продукта, в процессе которого соль равномерно распределяется по всему объему. При нарушении санитарно-гигиенических норм за время процедуры посола рассол может преобразоваться, что будет сопровождаться появлением на его поверхности пены, рассол помутнеет, появится неприятный запах. Это происходит в результате расщепления в рассоле белка, который выделяется из мяса. Такой рассол необходимо слить, куски мяса тщательно промыть в проточной холодной воде и залить новым рассолом.

При смешанном посоле мясо натирается и пересыпается солевой смесью, помещается в посолочную емкость и оставляется в прохладном месте (при температуре воздуха 2–7 °С) на несколько дней. Затем мясо заливается рассолом, устанавливается гнет, каждые 2–3 дня куски перекладываются сверху вниз, проверяется рассол, при необходимости его заменяют новым. Окорока выдерживаются в рассоле 3–4 недели, более мелкие куски мяса — 5–6 дней.

Далее мясо вынимается, промывается, просушивается и коптится.

Хранить копченые продукты можно в специально оборудованном ящике, который должен быть крепким, без трещин. На дно следует насыпать чистую, просеянную золу (слоем в 2–3 пальца), сверху уложить копченое мясо (птицу и пр.), пересыпая каждый слой золой.

Вместо золы можно использовать стружку, опилки (особенно можжевеловые). Специи и приправы также позволят продлить срок годности копченого продукта. Посыпать ими мясо нужно перед копчением. Прежде чем укладывать мясо в ящик, его следует насухо вытереть, удаляя последнюю влагу. В таком положении копченые продукты сохранятся достаточно долго, поскольку не только насекомые не смогут проникнуть в ящик, но и доступ воздуха будет значительно ограничен. Хранить ящик нужно не в погребе, а в сухом, прохладном помещении.

Рецепты копчения мясных продуктов и рыбы

Говядина копченая

Ингредиенты:

10 кг говядины, 10 г селитры, 350 г соли.

Мясо промыть, разрезать на небольшие куски, опустить в кипяток и довести до кипения. Вынуть из воды, просушить, натереть смесью из соли и селитры. Уложить в емкость, выдержать в теплом помещении в течение 12 часов, затем вынуть, завернуть каждый кусок в бумагу и коптить холодным способом. Через 5 дней говядина будет готова к употреблению.

Говядина, копченная по старинному рецепту

Ингредиенты:

10 кг говядины (грудинка), 200 г голландской сажи, 10 г селитры, 300 г соли.

Мясо промыть, обсушить. Перемешать голландскую сажу с 10 л воды, варить 40 минут. Охладить, добавить соль и селитру, размешать до полного растворения. Мясо опустить в раствор и держать 1–1,5 суток. Выветрить и поместить в коптильню. Коптить холодным способом.

Копченая говядина сухого посола

Ингредиенты:

10 кг говядины, 10 г селитры, 400 г соли.

Мясо промыть, обсушить. Соль и селитру смешать, натереть мясо. Переложить в посолочную емкость и выдержать 12–16 часов.

Повесить в проветриваемом помещении на несколько часов. Коптить холодным способом 2–3 недели с небольшими перерывами по 2 часа.

Соленая копченая говядина

Ингредиенты:

10 кг говядины, 10 г селитры, перец по вкусу, 400 г соли.

Мясо промыть, обсушить, нарезать небольшими кусками, натереть 200 г соли, перцем и селитрой. Переложить в емкость, пересыпая оставшейся солью. Выдержать 12–18 часов в теплом помещении, затем несколько часов на холоде. Коптить холодным способом, сначала поместив ближе к тлеющим углям, а через 3–5 дней поднять выше.

Говядина, копченная со специями

Ингредиенты:

10 кг говядины, 10 г селитры, 2–3 лавровых листа, корица по вкусу, 10 г перца, 370 г соли.

Мясо зачистить, промыть. Воду довести до кипения, добавить лавровые листья и мясо. После закипания воды мясо просушить, натереть смесью из соли, селитры, корицы, перца и измельченного лаврового листа.

Переложить мясо в эмалированную емкость и выдержать 12–18 часов при комнатной температуре.

Завернуть каждый кусок мяса в бумагу и коптить 1 неделю холодным способом.

Говяжий окорок, копченный горячим способом

Ингредиенты:

10 кг говядины, 4–5 лавровых листьев, 5 г красного молотого перца, корица по вкусу, 250 г соли.

Говядину промыть и уложить в посолочную емкость, переложив лавровым листом. В 5 л кипящей воды растворить соль, добавить корицу, перец, остудить и залить рассолом куски говядины. Выдержать в прохладном месте 5–6 дней, периодически перекладывая куски сверху вниз. Достать мясо, положить в кипящую воду и варить на среднем огне до полуготовности. Коптить холодным способом в течение 1,5–2 недель с небольшими перерывами, предварительно охладив окорок и перетянув каждый суровой нитью.

Копченая ветчина из говядины с можжевельником

Ингредиенты:

10 кг говядины (кострец), 100 г сахара, 100 г ягод можжевельника, 500 г соли.

Для копчения взять нижние части бедра говядины, разрезать на куски, промыть и немного просушить.

Ягоды можжевельника растереть вместе с солью и сахаром. Полученной смесью натереть ветчину, уложить в посолочную емкость и установить пресс. Выдержать в прохладном помещении 3 недели, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз.

Куски мяса достать, промыть и вымачивать 14 часов. Развесить для просушивания в проветриваемом помещении на 12 часов, затем коптить холодным способом 3–4 недели, делая перерывы на 2 дня.

Копченая говяжья грудинка

Ингредиенты:

10 кг говядины (грудинка), 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 100 г сахара, 10 г красного молотого перца, 300 г соли.

Грудинку нарезать кусками прямоугольной формы, промыть и просушить. Приготовить посолочную смесь из 100 г соли, 50 г сахара, измельченных лавровых листьев и толченого чеснока.

Этой смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость и выдержать при комнатной температуре 12 часов.

Приготовить рассол, растворив в 7 л кипящей воды оставшиеся соль, сахар и добавив перец. Рассол остудить и залить им грудинку, убрать в прохладное место на 7—10 дней.

Затем слить его, куски говядины вымачивать 12 часов. Промыть, просушить и коптить холодным способом в течение 1–2 дней. Температура дыма не должна превышать 25 °С. Подвесить в проветриваемом помещении для просушивания на 5–6 дней.

Грудинка говяжья варено-копченая

Ингредиенты:

10 кг говядины (грудинки), 200 г сахара, 5 г селитры, 5 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, 3 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 500 г соли.

Куски грудинки промыть, просушить и уложить в посолочную емкость. Довести до кипения 10 л воды, добавить чеснок, соль, сахар и прочие специи, кипятить 2–3 минуты, профильтровать. Убрать в прохладное помещение, через 6 дней подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 12 часов. Коптить горячим способом в течение 30 минут, затем сразу же опустить в кипящую воду и варить 1,5 часа на слабом огне.

Копченый говяжий язык

Ингредиенты:

1 кг говяжьего языка, 1,5 г селитры, 1–2 зубчика чеснока, 2 г тмина, 2 г семян укропа, 2 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 100 г соли.

Говяжий язык промыть, слегка просушить и натереть смесью из измельченного чеснока, соли, селитры и специй. Уложить в посолочную емкость, установить гнет и оставить в прохладном месте на 1 неделю. Затем просушить, подвесив в сухом проветриваемом помещении на 1–2 дня, и коптить холодным

способом в течение 1–1,5 недель.

Телячий окорок, копченный по-крестьянски

Ингредиенты:

10 кг телятины (задняя часть), 10 г ягод можжевельника, 3–4 зубчика чеснока, 10 г сахара, 5 г глютамата натрия, 3 г перца, 90 г соли.

Мясо нарезать крупными кусками, промыть, обсушить. Чеснок и ягоды можжевельника растереть. Натереть этой смесью мясо, переложить его в посолочную емкость.

Вскипятить 10 л воды, растворить соль, сахар и глютамат натрия. Добавить перец, охладить. Залить телятину рассолом. Солить 1 неделю. Просушить, подвесив на 1–2 дня в проветриваемом помещении. Коптить горячим способом 20 минут. Перетянуть куски нитью и варить до готовности. Просушить, подвесив на 2 дня в сухом помещении.

Копченый телячий окорок мокрого посола

Ингредиенты:

10 кг телятины (задняя часть), 4–5 лавровых листьев, 8 г селитры, 20 г сахара, 5 г перца, 70 г соли.

Куски мяса промыть, просушить, уложить в посолочную емкость, добавив лавровые листья. Растворить в кипящей воде соль, селитру, сахар, добавить перец. Рассол остудить и залить куски телятины. Выдержать в прохладном месте 1 неделю. Просушить в проветриваемом месте 2–3 дня, коптить горячим способом при высокой температуре дыма (достаточно 30 минут). Остудить, перевязать каждый кусок суровой нитью и варить на слабом огне до готовности. Вареный окорок, не вынимая из бульона, остудить и, завернув в плотную ткань, убрать в морозильную камеру на 1 час.

Копченая баранина

Ингредиенты:

10 кг баранины, 12 г селитры, перец по вкусу, 420 г соли.

Заднюю часть барана разделать, удалив кости ног, почечную часть и лишний жир. Опустить в кипяток, довести до кипения, просушить. Соль, селитру и перец смешать, истолочь и натереть этой смесью баранину. Переложить в посолочную емкость, придавив прессом, через 24 часа убрать в прохладное место и

оставить баранину на 1,5–2 недели. В течение этого времени куски баранины нужно периодически переворачивать, чтобы выделяемый сок равномерно пропитывал все мясо. Если сока окажется мало, приготовить рассол из воды и соли (на 250 л воды 12 г соли) и холодным полить мясо, следя, чтобы рассол впитывался. Коптить баранину холодным способом 1,5–2 недели, делая небольшие перерывы по 2 часа. Подвесить в проветриваемом помещении на 2 дня.

Копченый бараний окорок

Ингредиенты:

10 кг баранины (задняя часть), 12 г селитры, 30 г сахара, 4–5 лавровых листьев, 10 г красного молотого перца, 10 горошин черного перца, 800 г соли.

Заднюю часть бараньей тушки разрезать на несколько больших кусков, промыть, просушить. Приготовить смесь из соли, сахара, красного молотого перца и селитры, высыпать ее на сухую сковороду и подогреть на среднем огне. Теплой смесью натереть баранину со всех сторон, уложить куски мяса в посолочную емкость, перекладывая лавровым листом и горошинами черного перца. Установить пресс и оставить в прохладном месте на 4 дня, перекладывая куски и натирая их образовавшимся соком. Затем баранину достать, промыть, подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 1 день. Коптить холодным способом в течение 2–3 недель. Чтобы мясо получилось нежным и мягким, перед копчением баранину можно отварить в течение 30 минут на сильном огне.

Копченые бараньи лопатки

Ингредиенты:

10 кг баранины (лопатки), 250 г ржаной муки, 3–4 лавровых листа, перец горошком по вкусу, перец по вкусу, 1,5 кг соли.

Мясо промыть и проветривать в течение 2–3 дней, уложить в посолочную емкость, пересыпать лавровым листом и горошинами перца.

Для приготовления рассола довести до кипения 10 л воды, добавить соль и перец, кипятить в течение 10 минут. Залить охлажденным рассолом мясо, установить пресс, через 1 сутки убрать в прохладное место на 4 дня. Затем бараньи лопатки достать, подвесить для просушивания в сухом теплом помещении на 5–6 часов. Обсыпать ржаной мукой и коптить горячим

способом. Дым должен обволакивать лопатки со всех сторон, при этом нужно следить, чтобы пламя не касалось мяса. Бараньи лопатки готовы, когда покроются коричневато-красной корочкой.

Копченая козлятина

Ингредиенты:

1 тушка козленка, 10 зубчиков чеснока, 30 г сахара, 10 г черного молотого перца, 10 г красного молотого перца, корица, гвоздика, кориандр по вкусу, 70–80 г соли.

Тушку козленка разрубить вдоль (по грудке), распластать, сделать надрезы на филейных частях, положить в них мелко нарезанный чеснок. Приготовить смесь из соли, сахара и специй, натереть этой смесью тушку. Оставить в прохладном месте для просаливания на 1-2 дня, затем коптить холодным способом в течение 3–4 недель.

Копченый соленый окорок

Ингредиенты:

10 кг свинины (задняя часть), 12 г селитры, 50 г сахара, 6–8 лавровых листьев, 250–300 г соли.

Мясо натереть смесью из соли, селитры и сахара, уложить в посолочную емкость, установить сверху кружок с прессом, оставить в теплом помещении на 1–1,5 суток. Выветривать на воздухе в течение 24 часов, коптить при температуре 40–45 °С в течение 3–4 часов. Добавить в 10 л воды сок, который выделился при солении, добавить лавровый лист, опустить в нее окорок и варить 1–2 часа.

Свиной окорок, копченный с ягодами

Ингредиенты:

10 кг свинины (задняя часть), 8 г селитры, 8 г перца, 150 г можжевеловых ягод, 140 г сахара, 2 бутона гвоздики, корица по вкусу, 260 г соли.

Мясо промыть и нарезать кусками. 130 г соли, селитру, 70 г сахара и перец истолочь, натереть смесью окорока, уложить в посолочную емкость и пересыпать можжевеловыми ягодами. Накрыть кружком с прессом и выдержать при комнатной температуре 1 день, затем убрать в прохладное место на 6 дней.

В 5 л кипящей воды растворить оставшиеся соль и сахар, добавить гвоздику и корицу, отварить 2–3 минуты,

профильтровать, охладить и залить мясо. Выдержать в прохладном месте 2–3 недели. Затем мясо немного просушить, коптить холодным способом в течение 1,5–2 недель.

Свиной окорок мокрого посола с пряностями

Ингредиенты:

10 кг свинины (задняя часть), 400 мл красного вина, 2–3 зубчика чеснока, 150 г ягод можжевельника, 920 г соли, 100 г сахара, 2 бутона гвоздики, 3 лавровых листа.

Куски свинины промыть, просушить, натереть 20 г соли, измельченным чесноком и уложить в посолочную емкость, добавив ягоды можжевельника.

Для приготовления рассола довести до кипения 10 л воды, добавить оставшуюся соль, сахар, гвоздику и лавровый лист. Варить на среднем огне 15 минут, профильтровать и остудить. Залить рассолом свинину, выдержать в прохладном месте 1 неделю. Просоленные куски мяса достать, просушить в течение 6 часов и отварить в кипящей воде до полуготовности. Остудить, просушить, обернуть в бумагу, увлажнив ее красным вином и плотно перетянуть шпагатом. Коптить холодным способом в течение 1–1,5 недель, периодически смачивая бумагу вином.

Копченая свиная грудинка

Ингредиенты:

10 кг свинины (грудинки) с небольшой прослойкой мяса, 50 г сахара, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 50 г сахара, 10 г красного молотого перца, 300 г соли.

Для копчения используется грудинка с небольшой прослойкой мяса, толщина жира должна быть 2–3 см. Грудинку нарезать кусками прямоугольной формы, промыть и просушить. Приготовить посолочную смесь из соли, сахара, измельченного лаврового листа и толченого чеснока. Этой смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость и оставить при комнатной температуре на 12 часов.

Для приготовления рассола 7 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар и перец, кипятить в течение 10 минут. Рассол остудить и залить им грудинку, убрать в прохладное место на 7—10 дней. Затем рассол слить, куски свинины опустить в холодную воду и вымочить в течение 12 часов. Промыть в чуть теплой воде, просушить и коптить холодным способом в течение 1–2 дней. Температура дыма не должна превышать 25 °С.

Подвесить в проветриваемом помещении для просушивания на 5–6 дней.

Грудинка свиная варено-копченая

Ингредиенты:

10 кг свинины (грудинки), 5 г селитры, 3 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 5 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, 200 г сахара, 500 г соли.

Грудинку промыть, обсушить, затем уложить в посолочную емкость. Чеснок очистить, вымыть и обсушить.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, чеснок, лавровый лист, селитру, красный и черный молотый перец, кипятить в течение 10 минут. Грудинку залить холодным рассолом, поместить в прохладное помещение, оставить на 6 дней.

Затем подвесить для просушивания в проветриваемом помещении. Через 12 дней коптить горячим способом в течение 30 минут, затем сразу же опустить в кипящую воду и варить 1,5 часа на слабом огне.

Копченая свиная грудинка с ягодами можжевельника

Ингредиенты:

10 кг свинины (грудинки), 4–5 зубчиков чеснока, 400 г ягод можжевельника, 20 г кориандра, 100 г сахара, 500 г соли.

Грудинку разрезать на прямоугольные куски. Ягоды можжевельника растереть с чесноком, солью, сахаром и кориандром. Полученной смесью натереть грудинку, уложить в посолочную емкость, установить груз и убрать в прохладное место на 2 недели. По истечении этого срока грудинку достать и просушить, разложив на разделочной доске в сухом помещении на 3 дня. Затем вымачивать в холодной воде 12 часов, промыть в чуть теплой воде и просушить, подвесив в проветриваемом помещении на 24 часа. Коптить холодным способом, используя для дымообразования, помимо опилок, сосновые шишки (по 2 за одно копчение).

Готовность грудинки можно определить по цвету: если куски покрылись корочкой насыщенного коричневато-красного цвета, значит, они готовы и после суточного вяления их можно употреблять в пищу.

Свиная копченая вырезка

Ингредиенты:

10 кг свинины, 10 г селитры, 40 г сахара, 3–4 лавровых листа, 3–4 зубчика чеснока, 5 г душистого перца, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 450 г соли.

Для копчения используется свиной окорок. Нарезать его длинными кусками толщиной 3-4 см, удалить лишний жир и соединительные ткани. Смешать соль, сахар, черный и красный перец и селитру. Натереть смесью свиную вырезку с двух сторон, уложить в посолочную емкость, добавив измельченный лавровый лист и душистый перец. Накрыть кружком с прессом и выдержать в прохладном месте 10–12 дней. По истечении этого времени куски достать и вымачивать 2–3 часа. Затем просушить в проветриваемом помещении 6 часов, натереть измельченным чесноком, коптить в течение 3–4 дней холодным способом. После этого куски свинины на 4–5 часов положить между двумя кухонными досками, придавив грузом, и подвесить для выветривания в прохладном месте на 5 часов.

Копченая корейка

Ингредиенты:

1 кг свинины (спинная часть), 10 г сахара, 1–2 зубчика чеснока, 2 г красного молотого перца, 50 г соли.

Спинную часть свиной тушки разрезать на крупные куски, промыть, просушить. Чеснок очистить, вымыть, растереть с сахаром, красным молотым перцем и солью. Полученной смесью натереть куски свинины, уложить в посолочную емкость, установить груз и поместить в прохладное место на 2 недели. По истечении этого срока мясо достать и просушить, разложив на разделочной доске в сухом помещении на 3 дня. Затем залить холодной водой, оставить на 12 часов. Промыть в чуть теплой воде и просушить, подвесив в проветриваемом помещении на 24 часа. Коптить холодным способом, используя для дымообразования, помимо опилок, сосновые шишки (по 2 за одно копчение).

Готовность корейки можно определить по цвету: если куски покрылись корочкой желто-коричневатого цвета, значит, они готовы и после суточного вяления их можно употреблять в пищу.

Сырокопченая корейка

Ингредиенты:

5 кг свинины (спинная часть), 25 г сахара, 25 г измельченных

лавровых листьев, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, 100 г соли.

Спинную часть свиной тушки разрезать на крупные куски, промыть, просушить. Соль смешать с сахаром, лавровым листом, красным и черным молотым перцем. Полученной смесью натереть куски свинины, уложить в посолочную емкость, установить груз и поместить в прохладное место на 2 недели. Затем мясо промыть, просушить и коптить холодным способом в течение 2–3 дней. Температура дыма вначале должна быть около 40 °С, затем ее нужно снизить до 20 °С. Дрова следует укладывать кучкой, сверху покрыть их слоем опилок, чтобы избежать появления открытого пламени. Поверхность сырокопченой корейки должна быть сухой и равномерно окрашенной в желто-коричневатый цвет. После копчения корейку подвесить в проветриваемом помещении и оставить для просушивания на 3–4 недели.

Варено-копченая корейка

Ингредиенты:

1 кг свинины (спинная часть), 10 г сахара, 1–2 зубчика чеснока, 2 г красного молотого перца, 50 г соли.

Спинную часть свиной тушки разрезать на крупные куски, промыть, просушить. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью, сахаром, и красным молотым перцем. Полученной смесью натереть куски свинины, уложить в посолочную емкость, установить груз и поместить в прохладное место на 2 недели. Затем промыть и коптить горячим дымом с температурой до 120 °С. Дрова в дымокуре укладываются в виде тоннеля, по мере их сгорания нужно подкладывать новые. Для равномерного сгорания дров следует сверху положить тонкий слой опилок. Под куски корейки необходимо поставить емкости для сбора жира, который будет выделяться во время копчения.

Коптить горячим способом следует 12 часов, куски свинины должны приобрести красновато-коричневую окраску. Затем копченую корейку варить на слабом огне в течение 1–1,5 часа.

Копченые свиные лопатки

Ингредиенты:

10 кг свинины (лопатки), 250 г ржаной муки, 3–4 лавровых листа, 15 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, 1,5 кг соли.

Мясо проветривать в течение 2–3 дней, уложить в

посолочную емкость, пересыпать лавровым листом и перцем.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль и душистый перец, кипятить в течение 10 минут, остудить.

Свиные лопатки залить охлажденным рассолом, установить гнет, через 1 сутки убрать в прохладное место на 4 дня. Затем свиные лопатки достать, подвесить для просушивания в сухом теплом помещении на 5–6 часов. Обсыпать ржаной мукой и коптить горячим способом. Дым должен обволакивать лопатки со всех сторон, при этом нужно следить, чтобы пламя не касалось мяса.

Свиные лопатки готовы к употреблению, когда они покроются коричневато-красной корочкой.

Копченые свиные ребрышки

Ингредиенты:

5 кг свиных ребрышек, 1 свиной желудок, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца, 2 г майорана, 2 г гвоздики, 2 г чабера, 500 г соли.

Свиной желудок промыть, вывернуть и очистить от слизистой оболочки, натереть поверхность прокаленной солью (использовать 70–80 г). Свиные ребрышки, отделить от позвоночника и грудной кости, промыть, разрубить на 4 части, натереть смесью из соли (общего количества) и специй.

Вложить ребрышки в подготовленный свиной желудок, зашить, обвалять в оставшейся соли и подвесить в прохладном проветриваемом помещении на 5 дней. По истечении этого времени очистить поверхность желудка от соли и коптить холодным способом в течение 1 недели.

Копченые ребрышки можно использовать для приготовления первых блюд.

Копчено-вареный рулет из свинины

Ингредиенты:

1 кг свинины (задние или передние окорока), 4–5 зубчиков чеснока, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, 150 г соли.

Из задних и передних окороков нарезать длинные полосы со шкурой толщиной 2–3 см. Кости удалить, мясо промыть, обсушить, натереть смесью из соли, специй и измельченного чеснока, оставить под гнетом при комнатной температуре на 1–2

дня. Слегка обсушить и плотно свернуть в рулеты, подшкурной частью внутрь. Перетянуть рулеты суровой нитью, коптить холодным способом в течение 3–4 дней, затем, охладив, варить на слабом огне в течение 2–3 часов.

Копченый гусь

Ингредиенты:

3 некрупных гуся, 15 г красного молотого перца, 700 г соли.

Подготовленных гусей промыть, надрезать спинки, натереть спинки солью, уложить в посолочную емкость и оставить на 5–6 часов.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль и красный молотый перец, кипятить в течение 15 минут.

Охлажденным рассолом залить гусиные тушки. Через 4–5 часов достать тушки из рассола, обсушить, вставить внутрь палочки-распорки, обернуть белой бумагой или холстиной, повесить в коптильную камеру. Коптить горячим способом в течение нескольких часов, пока тушки не приобретут красновато-коричневую окраску.

Повесить копченых гусей в сухом помещении и выветривать в течение 1 недели.

Копченые гусиные грудки

Ингредиенты:

1 кг гусиных грудок, 1 г селитры, 5 г красного молотого перца, 10 г соли.

Гусиные грудки подготовить следующим образом: аккуратно отделить мышечную ткань от грудины по обе стороны от грудной кости, при этом половинки грудки должны соединяться кожей. Уложить грудки в посолочную емкость.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, селитру и перец, кипятить в течение 10 минут, остудить. Гусиные грудки залить охлажденным рассолом, выдержать в прохладном помещении 4 дня.

Затем грудки достать из рассола, подсушить в проветриваемом помещении в течение 34 часов. Перетянуть грудки шпагатом и коптить холодным способом в течение 7—10 дней по 1 разу в день. Если температура дыма будет достигать 40 °С, то время копчения можно сократить. В последние дни копчения в дополнение к древесным опилкам для

дымообразования можно использовать ягоды или ветки можжевельника.

Копченые гусиные ножки

Ингредиенты:

1 кг гусиных ножек, 100 г ягод можжевельника, 5 г красного молотого перца, 15 г соли.

Гусиные ножки промыть, удалив кости и уложить в посолочную емкость. Ягоды можжевельника вымыть, обсушить, тщательно размять.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, перец и ягоды можжевельника. Гусиные ножки залить охлажденным рассолом, накрыть деревянным кружком с прессом и выдержать в прохладном месте 3–4 дня. Затем достать из рассола, перетянуть шпагатом, повесить в хорошо проветриваемом помещении на несколько часов, после чего коптить холодным способом в течение 7—10 дней по 1 разу в день. Если температура дыма будет достигать 40 °С, то время копчения можно сократить. Для дымообразования использовать можжевеловые щепки.

Копченый кролик

Ингредиенты:

10 кг мяса кролика, 400 г шпика, 2–3 лавровых листа, 25 мл лимонного сока, 10 ягод можжевельника, 2–3 зубчика чеснока, 10 г сахара, 10 г перца, 2 г корицы, 2 г имбиря, лимонный сок по вкусу, 20 г соли.

Тушки кроликов разделать, отделив ребра и разделив каждую тушку на 4 части (2 лопаточные и 2 задние). Чеснок очистить, вымыть, истолочь. Натереть мясо чесноком, смешанным с лимонным соком, подвесить для выветривания на 3–4 дня в помещении с температурой 10 °С.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, лимонный сок, ягоды можжевельника и специи, кипятить в течение 5 минут. Рассол остудить и залить им куски мяса, уложенные в посолочную емкость и пересыпанные толченым лавровым листом. Оставить в прохладном помещении на 2 дня, перекладывая куски сверху вниз не менее 2 раз в день. Просушить мясо и сделать на каждом куске несколько надрезов. Положить в эти надрезы мелко нарезанный шпик. Далее куски обработать по отдельности: положив кусок между двумя

разделочными досками, нужно отбить его, чтобы суставы и крупные кости расплющились.

Подвесить в коптильной камере каждый кусок отдельно и коптить 3–4 часа. Для дымообразования использовать ветки ольхи, в конце можно добавить немного веток можжевельника. Сначала мясо разогреть теплым дымом, затем температуру дыма постепенно снизить.

Периодически мясо кролика нужно обмакивать в рассол.

Куры, копченные с яблоками

Ингредиенты:

10 кг кур, 200 г яблок, корица по вкусу, 1–2 бутона гвоздики, 50 г сахара, 600 г соли.

Яблоки вымыть, нарезать дольками. Куриные тушки промыть, надрезать у каждой спинку, натереть смесью из 300 г соли, сахара и корицы. Уложить в посолочную емкость, пересыпая нарезанными дольками яблоками.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить оставшуюся соль и гвоздику, кипятить 2–3 минуты, затем профильтровать и остудить. Залить рассолом куриные тушки, установить пресс, выдержать при комнатной температуре 4 часа. Достать тушки из рассола, промокнуть бумажными салфетками, обернуть белой бумагой, обвязать и повесить в коптильню. Коптить горячим способом до появления красноватокоричневого цвета. Проветривать в сухом и теплом помещении 5–6 дней.

Копченые куриные крылышки

Ингредиенты:

5 кг куриных крылышек, 3 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 30 г сахара, 300 г соли.

Куриные крылышки тщательно промыть, обсушить, натереть смесью из 150 г соли и сахара. Для приготовления рассола 5 л воды довести до кипения, добавить оставшуюся соль, гвоздику, душистый перец и лавровый лист, кипятить в течение 10 минут, профильтровать и остудить. Залить рассолом куриные крылышки, установить пресс, выдержать при комнатной температуре 5 часов. Достать крылышки из рассола, промокнуть бумажными салфетками, обернуть белой бумагой и повесить в коптильню. Коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. Проветривать в сухом и теплом помещении 5–6 дней.

Копченые куриные окорочка с ягодами можжевельника

Ингредиенты:

10 кг куриных окорочков, 200 г ягод можжевельника, 3 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 5 г молотой корицы, 50 г сахара, 600 г соли.

Куриные окорочка промыть, натереть смесью из 300 г соли, сахара и корицы и уложить в посолочную емкость, пересыпая промытыми ягодами можжевельника.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить оставшуюся соль, лавровый лист, душистый перец и гвоздику, кипятить 2–3 минуты, затем профильтровать и остудить. Залить рассолом куриные окорочка, установить пресс, выдержать при комнатной температуре 3 часа. Достать куриные окорочка из рассола, промокнуть бумажными салфетками, обернуть белой бумагой и повесить в коптильню. Коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. Проветривать в сухом и теплом помещении 6–7 дней.

Копченая ветчина

Ингредиенты:

10 кг свинины (задняя часть), 12 г селитры, 60 г сахара, 400 г соли.

Мясо промыть, нарезать большими кусками, обсушить, натереть смесью из соли, сахара и селитры, уложить в емкость и придавить прессом. Выдержать в теплом помещении 24 часа. Достать, обсушить пшеничными отрубями или бумажными салфетками, повесить на воздухе на 2–3 дня, коптить холодным способом в течение 2 недель с перерывами на 2–3 дня. Для образования дыма использовать душистое смолистое сырье.

Ветчина, копченная без дыма

Ингредиенты:

10 кг свинины (задняя часть), 1,5 кг сажи (от дров), перец по вкусу, 200 г соли.

Мясо промыть и нарезать небольшими кусками. В 10 л воды добавить сажу от дров и уварить в 2 раза. Профильтровать раствор, добавить соль и перец, размешать, положить мясо. Через 1,5–2 суток ветчину провялить на солнце или в теплом сухом помещении.

Копченая ветчина сухого посола с чесноком

Ингредиенты:

10 кг свинины, 10 зубчиков чеснока, 100 г сахара, 500 г соли.

Мясо промыть. Чеснок очистить, вымыть, растолочь, смешать с сахаром и солью. Полученной смесью натереть куски свинины и уложить их в посолочную емкость. Установить пресс и убрать в прохладное место на 3 недели. В течение этого времени куски мяса следует регулярно перекладывать сверху вниз. Сок слить, куски мяса оставить в емкости для досаливания еще на 4 дня. После залить холодной водой и вымачивать 14 часов, подсушить в хорошо проветриваемом помещении 1 день. Коптить холодным способом в течение 2 недель. Если для дымообразования в последние дни копчения использовать ветки можжевельника, то готовую ветчину можно будет хранить дольше.

Копченая ветчина мокрого посола с чесноком

Ингредиенты:

10 кг свинины (задняя часть), 5–6 зубчиков чеснока, 12 г селитры, 250 г сахара, 700 г соли.

Свинину промыть, нарезать большими кусками, замочить в холодной воде на 2 дня, затем вынуть и обсушить в решете. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Мясо уложить в посолочную емкость, перекладывая чесноком.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар и селитру, кипятить в течение 10 минут. Свинину залить охлажденным рассолом, накрыть кружком с грузом. Оставить в теплом помещении на 1–2 дня, затем перенести в прохладное место.

Через 3 недели мясо достать, обсушить бумажными салфетками или дать стечь рассолу. Коптить в течение 4 недель в холодном дыму. В последние дни коптить с можжевеловыми ветками.

Копченая ветчина сухого посола с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты:

10 кг свинины, 400 г ягод можжевельника, 100 г сахара, 500 г соли.

Куски мяса промыть и обсушить. Ягоды можжевельника растереть с солью и сахаром, полученной смесью натереть куски мяса. Уложить мясо в посолочную емкость (шкуркой вниз),

установить пресс и убрать в прохладное место на 2–3 недели.

Сок слить, мясо оставить для досаливания еще на 3–4 дня. Затем залить куски мяса водой и вымачивать 14 часов. После этого достать, промыть и подвесить для выветривания в сухом помещении.

Коптить холодным способом в течение 2–3 недель, делая перерывы по 2 дня. В последние дни копчения добавить для дымообразования можжевеловые ветки.

Копченая ветчина мокрого посола с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты:

10 кг свинины, 250 г ягод можжевельника, 50 г сахара, 300 г соли.

Куски мяса промыть, обсушить, натереть 100 г соли и уложить в посолочную емкость, перекладывая ягодами можжевельника.

Для приготовления рассола 7 л воды довести до кипения, добавить оставшуюся соль и сахар, охладить и залить рассолом мясо.

Убрать в прохладное место на 2 недели, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. Затем достать их из рассола, промыть, подвесить для просушивания в хорошо проветриваемом помещении на 24 часа. Коптить холодным способом в течение 1,5 недели, добавляя в конце процедуры можжевеловые ветки.

Копченая ветчина со специями

Ингредиенты:

10 кг свинины (задняя часть), 4–5 зубчиков чеснока, 5 лавровых листьев, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 3 г гвоздики, 2 г корицы, 50 г сахара, 300 г соли.

Чеснок очистить и вымыть, истолочь с лавровым листом, солью, сахаром и специями. Приготовленной смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость жировой частью вниз, установить пресс и убрать в прохладное место, регулярно через каждые 2-3 дня, перекладывая верхние куски на дно емкости.

Через 3 недели сок слить, мясо оставить для досаливания еще на 3 дня.

Соленую ветчину залить водой и вымачивать 14 часов. Промыть, подвесить для просушивания в проветриваемом

помещении на 4 дня. Коптить холодным способом в течение 1–1,5 недели. Для дымообразования использовать древесные опилки, на которые сверху нужно сыпать при каждом копчении щепотку черного молотого перца.

Копченая ветчина из шейной части

Ингредиенты:

5 кг свинины, 50 г сахара, 50 г ягод можжевельника, 500 г луковой шелухи, 10 г перца, 500 г соли.

Шейную часть свиной туши разрезать на куски, уложить их в емкость и залить холодным рассолом.

Для приготовления рассола опустить в 5 л кипящей воды растертые ягоды можжевельника, добавить соль, сахар и перец, кипятить в течение 2–3 минут, затем профильтровать и охладить. Залить рассолом мясо, оставить на 2 недели. Затем свинину вынуть, подвесить в проветриваемом помещении для просушивания. Через 2 дня можно приступать к копчению, которое производится холодным способом в течение 2 недель, подкладывая сверху на опилки луковую шелуху, которая придаст мясу приятный аромат.

Ветчина, копченная с красным вином

Ингредиенты:

10 кг свинины, 250 мл красного вина, 100 г ягод можжевельника, 1–2 лавровых листа, 12 зубчика чеснока, 40 г сахара, 600 г соли.

Куски мяса промыть, уложить в посолочную емкость. Чеснок очистить и вымыть.

Ягоды можжевельника вымыть, тщательно растереть. Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, чеснок, ягоды можжевельника и лавровый лист, кипятить 1–2 минуты, затем влить красное вино. Залить охлажденным рассолом мясо. Емкость с мясом накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя, и убрать в прохладное место на 1,5–2 недели. Спустя положенное время куски мяса достать, промыть, подвесить в сухом помещении для просушивания, а через 24 часа приступить к копчению. При копчении в качестве сырья для дымообразования следует использовать сосновые и еловые опилки, а также шишки этих пород.

Коптить ветчину нужно до образования корочки коричневато-красного цвета.

Копченая ветчина мокрого посола с тмином

Ингредиенты:

10 кг свинины, 100 г тмина, 60 г сахара, 300 г соли.

Подготовленные куски мяса уложить в посолочную емкость.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, тмин и кипятить 2–3 минуты, затем охладить и залить приготовленным рассолом куски мяса.

Убрать в прохладное место на 2 недели, затем куски ветчины достать из рассола, промыть в чуть теплой воде и просушить в проветриваемом помещении в течение 24 часов. Коптить холодным способом, ежедневно обрабатывая мясо дымом с температурой 20 °С. Во время копчения на тлеющие опилки нужно подбрасывать немного тмина, который способствует улучшению вкусовых качеств ветчины.

Сырокопченые колбаски

Ингредиенты:

2 кг курдючного сала (или сальника), 2 бараньих желудка, 1 г селитры, 1 г сахара, 8—10 зубчиков чеснока, 15 г аджики, 2 г черного молотого перца, 2 г майорана, 2 г кориандра, 2 г гвоздики, корица по вкусу, 50 г соли.

Курдючное сало (или сальник) промыть, слегка обсушить и нарезать мелкими кусочками. Из соли, сахара, селитры, аджики, толченого чеснока и специй приготовить смесь. Добавить эту смесь к нарезанному салу, перемешать, уложить в эмалированную емкость, закрыть плотно крышкой и убрать в холодное место на 40–50 минут. Подготовленные бараньи желудки нарезать квадратными кусочками (12 х 12 см), расправить каждый кусочек, положить фарш и свернуть кусочки в виде колбасок.

Перетянуть колбаски бечевкой, коптить горячим способом, пока на поверхности колбасок не начнут выступать капельки жира.

Колбаса острая

Ингредиенты:

500 г нежирной свинины, 500 г телятины, 300 г шпика, 200 г кишок, 2–3 зубчика чеснока, 10 горошин черного перца, 1 г селитры, 20 г соли.

Свинину и телятину промыть, обсушить, мелко нарубить, пересыпать солью и перцем горошком, добавить селитру,

перемешать и оставить при комнатной температуре на 24 часа.

Шпик промыть, обсушить, измельчить, слегка обжарить, охладить, смешать с толченым чесноком и оставить также на 24 часа. Кишки промыть и замочить в спиртовом растворе на 3 часа (на 25 мл спирта 500 л воды). Подготовленные продукты смешать, начинить полученным фаршем кишки, перетянуть суровой нитью и опустить в кипящую воду на 15 минут. Просушить, проколоть в нескольких местах иглой, подвесить в проветриваемом помещении на 4 дня, после чего коптить холодным способом в течение 2 недель с перерывами по 2–3 часа.

Хранить в прохладном сухом месте, переложив соломой или пересыпав золой.

Колбаса гороховая копченая

Ингредиенты:

600 г гороховой муки, 300 г нежирной свинины, 300 г шпика, 70 г сливочного масла, 40 г кореньев петрушки, 40 г кореньев сельдерея, 3 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, 2 г гвоздики, кардамон по вкусу, 30 г соли.

Свинину и шпик мелко нарезать, обжарить на слабом огне до выделения жира, добавить гороховую муку и жарить до полуготовности. Коренья петрушки и сельдерея очистить, вымыть, мелко нарезать и жарить на сливочном масле. Смешать, добавить соль и специи, начинить специальные пергаментные гильзы полученной массой. Проколоть в нескольких местах иглой, после чего коптить холодным способом в течение 1 недели с перерывами по 2–3 часа.

На основе этого продукта можно сварить густой суп-пюре: опустить в кипящую воду содержимое гильзы и варить в течение нескольких минут до получения консистенции густой сметаны.

Сосиски венские копченые

Ингредиенты:

1 кг нежирной свинины, 500 г постной говядины, 300 г шпика, 100 г толченых белых сухарей, 50 мл сливок, 100 г репчатого лука, 200 г свиных кишок, 2 г гвоздики, 2 г корицы, 8 г мускатного ореха, 3 г красного молотого перца, 15 г соли.

Свинину, говядину и шпик промыть, нарубить, добавить соль, измельченный лук и специи, положить под пресс и оставить на 24 часа. Сухари смешать со сливками и добавить к мясному фаршу. Полученной массой начинить кишки, перетянуть нитью, опустить

в кипящую воду на 10–15 минут. Дать остыть, проколоть в нескольких местах иглой и коптить холодным способом в течение 4–5 дней. Перед тем как подать к столу, отварить в чуть подсоленной воде.

Сардельки копченые

Ингредиенты:

500 г постной говядины, 500 г нежирной свинины, 250 г говяжьего жира, 120 г репчатого лука, 200 г тонких кишок, 5 горошин черного перца, 3 г черного молотого перца, 15–20 г соли.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Говядину и свинину нарубить, говяжий жир нашинковать. Подготовленные продукты смешать, добавить соль, перец, полученной массой начинить подготовленные кишки. Перетянуть суровой нитью, подвесить в прохладном хорошо проветриваемом помещении на 1 неделю, затем коптить холодным способом в течение 5–6 дней.

Перед тем как подать к столу, опустить сардельки на 2–3 минуты в кипящую воду или обжарить в масле.

Копченые свиные сосиски

Ингредиенты:

1 кг нежирной свинины, 350 г свинины с салом, 200 г свиных кишок, 2–3 зубчика чеснока, 50 мл спирта, 2 г селитры, 4 г майорана, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, 30 г соли.

Свинину мелко нарубить, отбить, посыпать смесью из соли, селитры и специй. Уложить в эмалированную емкость, переложив чесноком, истолченным и смешанным со спиртом. Оставить на 12 часов при комнатной температуре под прессом. Затем массу тщательно перемешать, начинить ею подготовленные кишки, перетянуть суровой нитью, проколоть с двух сторон вилкой каждую сосиску, подвесить в сухом помещении для выветривания на 1 день. Коптить холодным способом в течение 1–1,5 недели, используя в последние дни для розжига можжевеловые ветки. Хранить в холодном месте.

К столу подавать в качестве холодной закуски с горчицей или хреном, можно также в сочетании с квашеной капустой или солеными овощами.

Варено-копченая колбаса «Классическая»

Ингредиенты:

1 кг говядины (мякоть задней ноги или лопатки), 400 мл воды, 300 г шпика, 700 г нежирной свинины, 200 г свиных кишок, 1,5 г селитры, 2 г красного молотого перца, 1,5 г сахара, 45 г соли.

Говядину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку, посолить (использовать 25 г соли), добавить селитру и сахар (по 1 г), влить воду, тщательно перемешать. Положить в эмалированную посуду и оставить в холодном помещении примерно на 24 часа, пока говядина не станет ярко-бордовой. Затем вновь пропустить через мясорубку.

Свинину и шпик промыть, обсушить, нарезать небольшими кусками, смешать с оставшимися солью, сахаром и селитрой. Положить в эмалированную емкость, поместить в холодное место на 3–4 часа. Затем куски свинины и шпика измельчить, смешать с говяжьим фаршем. Полученной массой наполнить подготовленные кишки. Для этого можно использовать мясорубку со специальным набивочным приспособлением, ножи и решетку предварительно снять. После наполнения перетянуть колбасу шпагатом с двух концов, наколоть оболочку, чтобы вышел воздух, и коптить горячим способом 1,5 часа. Когда колбаса немного затвердеет и покроется коричневато-красной корочкой, подвесить ее для просушивания в проветриваемом месте, затем варить на среднем огне 50–60 минут. Затем колбасу нужно быстро остудить, опустив в холодную воду на 10–15 минут.

Хранить в холодном месте не более 2 недель. К столу подавать в холодном виде.

Варено-копченая колбаса из телятины

Ингредиенты:

500 г говяжьего жира, 500 г свиного шпика, 500 г телятины, 200 г воловьих кишок, 20 мл спирта, перец, майоран, гвоздика и кардамон по вкусу, 20 г соли.

Говяжий жир, шпик и телятину мелко нарубить, добавить соль и специи по вкусу. Полученной массой плотно наполнить воловьи кишки, перетянуть ниткой, проколоть в нескольких местах иглой, опустить в кипяток на 5 минут, затем коптить холодным способом в течение 2 недель. Повесить в проветриваемом помещении для просушивания на 1 неделю, периодически обмазывая колбасу спиртовым раствором.

Варено-копченая колбаса с мускатным орехом

Ингредиенты:

1 кг нежирной свинины, 800 г постной говядины, 250 г шпика, 250 г кишок, 20 г сахара, 10 горошин душистого перца, 5 г мускатного ореха, 20 г смеси перцев, соль по вкусу.

Свинину и говядину пропустить дважды через мясорубку и посолить по вкусу. Положить в эмалированную емкость и убрать в прохладное помещение с температурой 35 ˚С на 2–2,5 часа. Затем добавить 200 мл воды, толченые специи, сахар и измельченный шпик. Неплотно набить приготовленным фаршем кишки, наколоть в двух сторон и перетянуть шпагатом. Подвесить в сухом и проветриваемом помещении на 3–4 часа, после чего коптить горячим способом (температура дыма 90—110 ˚С) в зависимости от толщины батона 0,5–2 часа. Копченую колбасу нужно отварить в кипящей воде в течение 2–3 часов, затем охладить до 30 ˚С под рассеянной струей прохладной воды. Насухо вытереть колбасу бумажной салфеткой или полотенцем, подвесить для просушивания в прохладном месте.

Хранить копчено-вареную колбасу в холодном месте до 4 недель.

Копченая колбаса с луком

Ингредиенты:

1 кг свинины (лопатка), 500 г говядины (филе), 150 г шпика (сала), 200 г свиных кишок, 100 г репчатого лука, 1 г селитры, 2 г сахара, 2 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, 25 г соли.

Лук очистить, вымыть. Кишки промыть и замочить в чуть подсоленной кипяченой холодной воде. Свиную лопатку и говядину промыть, мелко нарезать, смешать с селитрой, сахаром солью и поместить на 5 дней в холодное место. Затем достать и пропустить дважды через мясорубку вместе с луком, добавить мелко нарезанный шпик, специи, тщательно перемешать.

Поместить на 1 день в холодное место. Набить фаршем кишки, просушить на весу в течение 1 недели при комнатной температуре, затем коптить холодным способом 4 дня, делая перерыв на 2–3 часа, и вновь повесить для просушивания на 3 недели в проветриваемом помещении.

Колбаса холодного копчения с луком и чесноком

Ингредиенты:

1 кг нежирной свинины, 250 г говядины (филе), 200–300 г

свиных кишок, 250 г репчатого лука, 25 мл растительного масла, 3 зубчика чеснока, 2 г селитры, 5 г красного молотого перца, 20 г соли.

Кишки промыть, замочить на 3 часа, затем просушить. Свинину и говядину пропустить через мясорубку. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и половину обжарить в растительном масле. Добавить в фарш лук, специи, чеснок соль и селитру тщательно перемешать, набить кишки. Перевязать суровой ниткой, повесить в проветриваемом помещении на 3 дня, затем коптить холодным способом в течение 2–3 недель.

В последние дни копчения добавить к углям можжевеловых веток.

Копченая колбаса из говядины со шпиком

Ингредиенты:

1 кг говядины (филе), 600 г свиного сала, 200–300 г свиных кишок, 1 г селитры, 2 г перца, 25 г соли.

Кишки промыть и замочить на 3–4 часа. Говядину пропустить через мясорубку вместе с салом. Добавить селитру, соль и перец. Все тщательно перемешать, начинить плотно кишки, перетянуть суровой ниткой и подвесить для просушивания в прохладном месте на 8—10 дней. Коптить холодным способом в течение 1 недели, затем убрать в холодное место на хранение.

Копченая колбаса по-домашнему

Ингредиенты:

1 кг нежирной свинины, 500 г говядины (филе), 500 г шпика (сала), 200 г свиных кишок, 1,5 г селитры, 120 мл рома, 50 г соли.

Свиные кишки промыть и замочить на 5 часов в холодной воде, затем откинуть на сито и обсушить. Свинину и говядину мелко нарезать, шпик нашинковать. Добавить в мясную массу селитру, ром и соль, тщательно перемещать и набить плотно кишки. Положить под пресс на 2 дня, затем достать, перетянуть ниткой и коптить холодным способом в течение 3 недель.

Сырокопченая колбаса

Ингредиенты:

1 кг говядины (задняя часть), 1 кг свинины (лопаточная часть), 700 г шпика, 7–8 зубчиков чеснока, 10 мл раствора

нитрата натрия, 35 г сахара, 70 мл коньяка (или мадеры), 3 г черного молотого перца, 2 г душистого молотого перца, 100 г соли.

Говядину и свинину промыть, зачистить от жил, нарезать небольшими кусками, сложить в эмалированную емкость, пересыпая солью каждый слой. Накрыть кружком с грузом, поместить в прохладное помещение с температурой не выше 3 ˚С на 1 неделю (периодически нужно перекладывать верхние куски мяса вниз).

По истечении этого срока мясо пропустить через мясорубку (диаметр отверстий в насадке должен быть 3–4 мм), добавить толченый чеснок, перец, раствор нитрата натрия, сахар и коньяк (или мадеру). Шпик предварительно охладить до О ˚С, затем мелко нарезать и равномерно распределить в фарше, не перемешивая. Приготовленную массу положить в любую широкую эмалированную посуду слоем 20–25 см и оставить на 24 часа в прохладном месте (при О ˚С).

Затем плотно начинить фаршем (можно с помощью шприца) кишки, не оставляя пустот, перетянуть концы шпагатом и подвесить для осадки в прохладном и сухом месте на 5–7 дней. Коптить холодным способом (температура дыма 18–22 ˚С) в течение 2–3 дней.

После подвесить для просушивания в хорошо проветриваемом помещении с температурой 10–15 ˚С на 3–4 недели.

На поверхности хорошо высушенной колбасы должен появиться сухой белый налет. Содержание влаги в сырокопченой колбасе не должно превышать 30 %, в противном случае она быстро испортится. Хранить колбасу можно более 4 месяцев в помещении с температурой от 10 ˚С и ниже.

Колбаса кнокворст

Ингредиенты:

1 кг постной свинины, 200 г говядины, 400 г жирной свинины (с салом), 200 г свиных кишок, 1 г селитры, 2 г аниса, 4 г черного молотого перца, 20 г соли.

Свинину и говядину промыть, мелко нарезать. Кишки тщательно промыть и обсушить. Добавить в мясной фарш соль, перец, селитру и анис, все тщательно перемешать и туго начинить кишки. Перетянуть суровой ниткой, подвесить в сухом и теплом помещении, сушить в течение 5–8 дней, затем коптить холодным способом в течение 1 недели.

Колбаса салями по-итальянски

Ингредиенты:

1 кг постной говядины, 500 г нежирной свинины (срезанной с хребта), 400 г свинины с салом, 200 г свиных кишок, 1 г селитры, 250 мл белого вина (или рома), 10 зубчиков чеснока, 3 г перца, 20 г соли.

Говядину и свинину промыть, мелко нарубить, посолить, добавить селитру и перец. Кишки промыть, замочить на 5 часов в холодной воде. Чеснок очистить, вымыть и замочить на 24 часа в белом вине или роме, затем измельчить и добавить в фарш вместе с вином. Фарш тщательно перемешать, начинить кишки, перетянуть ниткой и оставить в хорошо проветриваемом сухом помещении на 4 недели. Коптить холодным способом в течение 10–15 дней, затем вновь выветривать в сухом помещении.

Франкфуртская колбаса

Ингредиенты:

1 кг нежирной свинины, 500 г свиной брюшины, 200 г свинины с салом, 150 г телятины, 200 г тонких кишок, 3 г душистого перца, 15–20 г соли.

Свинину промыть, мелко нарезать. Телятину промыть, измельчить. Смешать свинину и телятину, добавить соль, перец и 75 мл воды. Начинить подготовленные кишки, перетянуть суровой ниткой, проколоть в нескольких местах и повесить в проветриваемом сухом помещении на 1 неделю, затем коптить холодным способом в течение 2–3 дней.

К столу подавать, обдав предварительно кипятком, нарезав ломтиками и заправив острой приправой.

Копченая колбаса по-венски

Ингредиенты:

700 г постной говядины, 500 г нежирной свинины, 500 г шпика, 200 г кишок, 20 г растительного масла, 20 мл спирта, 3 г кардамона, 3 г черного молотого перца, 20 г соли.

Говядину и свинину промыть, мелко нарезать, положить на решето и оставить на 24 часа. Шпик промыть, нашинковать, добавить соли и оставить под прессом на 24 часа. Мясной фарш смешать со шпиком, добавить оставшуюся соль, специи, тщательно перемешать и полученной массой наполнить подготовленные кишки.

Проколоть в нескольких местах иглой, повесить в проветриваемом сухом помещении на 3 дня, затем коптить холодным способом в течение 1,5–2 недель. Для дымообразования использовать ветки кориандра и можжевельника.

Вновь повесить в проветриваемом помещении на 1 неделю, где колбасу периодически смазывать раствором спирта с растительным маслом.

Копченая колбаса по-литовски

Ингредиенты:

700 г нежирной свинины, 300 г постной говядины, 200 г мяса дичи, 300 г шпика, 200 г кишок, 200 мл спирта, 1 г селитры, 2–3 лавровых листа, 2 г гвоздики, 2 г майорана, 4 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 20 г соли.

Свинину, говядину и мясо дичи промыть, мелко нарезать. Шпик нарезать тонкими полосками, смешать с мясом и добавить соль, селитру, специи, спирт, измельченный лавровый лист. Все тщательно перемешать, полученным фаршем плотно наполнить подготовленные кишки, перетянуть ниткой, положить в эмалированную емкость под пресс, чтобы получились плоские колбаски, и оставить при комнатной температуре на 2 дня.

Затем подвесить в проветриваемом помещении на 3–4 дня для просушивания, коптить холодным способом в течение 2 недель. Копченые колбаски вновь подвесить в проветриваемом помещении для дальнейшего высушивания.

Чем дольше выветривается колбаса, тем выше ее вкусовые качества.

Хранить готовую колбасу можно в прохладном месте, обложив свежим сеном или засыпав золой.

Колбаса постная

Ингредиенты:

700 г нежирной говядины, 300 г рыбного филе, 200 г тонких кишок, кардамон по вкусу, 2 г красного молотого перца, 15 г соли.

Говядину промыть, мелко нарезать. Рыбное филе промыть, мелко нарезать и смешать с солью, перцем и кардамоном. Все тщательно перемешать, начинить подготовленные кишки, перетянуть ниткой, повесить для выветривания в сухом помещении на 1–2 дня. После коптить холодным способом 1–1,5

недели. Хранить в холодном месте.

Перед подачей к столу нарезать колбасу ломтиками и поджарить в масле.

Колбаса по-французски

Ингредиенты:

500 г говядины, 500 г свинины, 250 г шпика, 400 г кишок длиной 45–50 см, 1,5–2 г селитры, 25 мл спирта или коньяка, 10 горошин душистого перца, 3 г мускатного ореха, 3 лавровых листа, 2 г сахара, 35–40 г соли.

Говядину и свинину очистить от сухожилий и пленок, нарезать кусочками по 25–30 г, засыпать 20 г соли, тщательно перемешать и поставить на 2 дня в прохладное место. Затем шпик нарезать мелкими кубиками, смешать с говядиной и свининой, 2–3 раза пропустить через мясорубку, добавить селитру, оставшуюся соль, сахар, размолотые лавровый лист, душистый перец и мускатный орех, спирт или коньяк. Все тщательно перемешивать до тех пор, пока масса не станет вязкой.

Подготовленную массу выложить на противень слоем толщиной 10–12 см и выдержать 2–3 дня в холодном помещении, после чего плотно набить подготовленные кишки. Концы затянуть суровой ниткой, батон перевязать шпагатом и подвесить в темном, прохладном, проветриваемом помещении на 2–3 дня. Затем коптить в холодном дыму при температуре 20–25 °С до тех пор, пока оболочка не сморщится.

Колбаса ветчинная

Ингредиенты:

1 кг свинины с жиром, 100 г кишок, 2 г селитры, 5 г перца, 15 г соли.

Мясо нарезать тонкими полосками, чтобы каждая полоска была с жиром. Добавить смесь из соли, перца и селитры, перемешать, оставить на 12 часов под прессом, затем начинить фаршем подготовленные кишки. Перетянуть колбасу суровой ниткой, наколоть в нескольких местах иглой и повесить в хорошо проветриваемом и сухом помещении на 10–14 дней. Затем коптить холодным способом в течение 14–20 дней.

Колбаса из языка копченая

Ингредиенты:

1 кг говяжьего языка, 200 г воловьих кишок, 300 г шпика, 100 мл красного вина, 10 горошин черного перца, 5 г кориандра, 20 г соли.

Язык очистить, промыть, отварить и мелко нарезать. Шпик нашинковать и слегка обжарить. Все смешать, добавить соль, перец горошком, кориандр. Полученным фаршем начинить подготовленные воловьи кишки, перетянуть нитью, проколоть иглой с двух сторон и, подвесив в проветриваемом помещении, просушивать в течение 1 недели.

Коптить холодным способом 1–1,5 недели. Обильно смазать колбасу красным вином, повесить вновь в сухом, прохладном месте для выветривания. Колбасу периодически протирать красным вином.

Полукопченая колбаса с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты:

800 г нежирной свинины, 500 г постной говядины, 500 г шпика, 100 г можжевеловых ягод, 200 г кишок, 5 г сахара, 4–5 зубчиков чеснока, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, 50 г соли.

Свинину и говядину промыть, нарезать крупными кусками и слегка просушить. Можжевеловые ягоды растереть с чесноком, добавить соль, сахар и перец. Полученной смесью натереть мясо, уложить в эмалированную емкость, накрыть кружком с гнетом и поместить в прохладное помещение на 24 часа. Затем дважды пропустить через мясорубку. Шпик охладить до 0 °С, нашинковать, смешать с мясным фаршем. Приготовленной массой наполнить подготовленные кишки, перетянуть суровой нитью, наколоть иглой и подвесить в прохладном помещении на 4–5 часов.

Коптить колбасу горячим способом в течение 1 часа. Первые 15–20 минут температура дыма должна быть 90 °С, затем ее следует постепенно снизить до 40–45 °С. После копчения колбасу нужно подвесить для просушивания в помещении с температурой не выше 15 °С на 5–6 дней.

Хранить полукопченую колбасу можно в холодном месте 1–1,5 месяца.

Колбаски кровяные копченые

Ингредиенты:

1 свиная голова, 1 кг печени, 500 г шпика (сала), 300–400 г

воловьих кишок, 750 мл крови, 7 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, майоран по вкусу, 180 г соли.

Подготовленную свиную голову варить на среднем огне вместе со шпиком в течение 30 минут. Бульон слить, срезать мясо со свиной головы. Шпик нашинковать, мясо и печень пропустить дважды через мясорубку. В полученный ливер добавить измельченный шпик, соль, перец, майоран, влить кровь. Воловьи кишки промыть, просушить и наполнить приготовленным фаршем, перетянуть суровой ниткой, разделив на несколько колбасок длиной 15–20 см. Варить 2 часа на слабом огне до полуготовности. Если после прокалывания колбасы вилкой кровь уже не выделяется, ее нужно вынуть из бульона, быстро остудить в холодной воде и положить в эмалированную емкость под пресс.

Оставить в прохладном месте на 2–3 часа, пока колбаски не приобретут плоскую форму. Затем их можно коптить холодным способом в течение 7- 10 дней. Приготовленные таким образом колбаски могут долго храниться в холодном месте.

К столу копченые колбаски следует подавать в холодном виде с различными острыми приправами.

Варено-копченая колбаса из бычьей крови, шпика и специй

Ингредиенты:

700 мл бычьей крови, 250 г шпика, 200 г кишок, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, 2 г гвоздики, 2 г кардамона, 20 г соли.

Шпик мелко нарезать, смешать с бычьей кровью, добавить перец, кардамон, гвоздику и соль, тщательно перемешать. Начинить подготовленные кишки приготовленной смесью, перетянуть суровой нитью и опустить в холодную воду, довести до кипения и варить на пару в течение 1–1,5 часов, дать остыть. Коптить горячим способом при температуре дыма 100–110 °С в течение 20–30 минут.

Колбасу хранить в холодном месте (с температурой не выше 4 °С). Срок хранения — 2–3 недели.

Колбаса копченая кровяная

Ингредиенты:

1 л свиной крови, 300 г свиной печени, 400 г шпика, 200 г постной свинины, 300 г кишок, 2 г майорана, 2 г гвоздики, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, 25 г соли.

В кровь добавить соль и специи, довести до кипения и снять с

огня, дать остыть. Шпик, печень и свинину пропустить вместе через мясорубку. Смешать мясо с кровью, наполнить полученной массой кишки, повесить в сухом помещении для просушивания на 2–3 часа, затем коптить горячим способом. Хранить в холодном месте. К столу можно подавать в холодном виде с острыми приправами.

Колбаса кровяная по-сельски

Ингредиенты:

200 мл свиной крови, 500 г постной свинины, 300 г жирной свинины, 500 г шпика, 200 г панировочных сухарей, 40 г пищевого дробленного льда, 50 г вареного риса, 200–300 г свиных кишок, 5–6 зубчиков чеснока, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, 40–50 г соли.

Чеснок очистить, вымыть и измельчить.

Шпик и свинину нарезать кубиками (15 х 15 мм), быстро смешать с остальными компонентами. Наполнить подготовленные кишки полученной массой, завязать шпагатом, сделать несколько проколов, чтобы вышел воздух. Отварить на пару в течение 1–1,5 часов, дать остыть. Коптить горячим способом при температуре дыма 100–110 °С в течение 20–30 минут.

Приготовленную таким способом колбасу можно хранить в холодном месте (при температуре не выше 4 °С) 2–3 недели.

Колбаса кровяная высшего сорта

Ингредиенты:

100 мл свиной крови, 500 г постной свинины, 400 г шпика (хребтового), 300 г полужирной свинины, 200 г говядины (от головы), 300 г панировочных сухарей, 400 г льда пищевого дробленого, 200–300 г свиных кишок, 40 г жира, 3–4 зубчика чеснока, 5 г майорана, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца, 2 г гвоздики, 2 г кардамона, 60 г соли.

Чеснок очистить, вымыть, растереть с 20 г соли. Постную и полужирную свинину пропустить через мясорубку с мелкой сеткой, смешать с мелко нарезанным шпиком, добавить 200 г дробленого пищевого льда и чеснок. Положить в емкость и оставить в прохладном месте на 24 часа. Говядину отварить до полуготовности, дать остыть и пропустить через мясорубку с мелкой сеткой, смешать с кровью, панировочными сухарями, оставшейся солью и специями. Аккуратно перемешать с

оставшимся льдом и выдержать при комнатной температуре в течение 1–2 часов.

Смешать свиной и говяжий фарш, оставить еще на 30 минут в прохладном месте. Затем начинить подготовленные кишки, завязать шпагатом и проколоть колбасу иглой в нескольких местах. Оставить для осадки в сухом проветриваемом помещении на 1–2 часа. После чего отварить на среднем огне до полуготовности (50–60 минут) и, смазав колбасу жиром, коптить холодным способом в течение 1–2 часов (подвергнув в начале копчения обработке горячим дымом). Подвесить в проветриваемом месте на 3–4 часа для стекания жира, затем промокнуть полотенцем или бумажной салфеткой.

Перед тем как убрать колбасу на хранение, необходимо ее обернуть в пергамент, чтобы она не утратила своей сочности и мягкости.

Колбаса кровяная столовая

Ингредиенты:

300 г растертых сгустков крови, 400 г шпика (хребтового), 100 г телятины, 200 г говядины, 200 г свинины, 600 г льда пищевого дробленого, 400 г панировочных сухарей, 200–300 г свиных кишок, 4–5 зубчиков чеснока, 2 г майорана, 2 г кориандра, 5 г красного молотого перца, 5 г душистого молотого перца, 30–40 г соли.

Шпик промыть, мелко нарезать, положить в эмалированную емкость, смешать с дробленым пищевым льдом (использовать половину), оставить в холодном месте на 1–2 дня. Говядину, телятину и свинину промыть, нарезать кусками по 100 г, оставить в прохладном месте для созревания на 1–2 дня, затем пропустить через мясорубку с мелкой сеткой. Смешать говяжий фарш с растертыми сгустками крови, добавить панировочные сухари, измельченный чеснок, специи, соль и оставшийся лед, в конце — шпик.

Все тщательно перемешать и убрать в прохладное место еще на 2–3 часа. Приготовленным фаршем начинить подготовленные кишки, завязать шпагатом и подвесить в сухом месте для осадки на 1–2 часа, сделав несколько проколов для выхода воздуха. Варить колбасу на пару при температуре 80 °С в течение 1–1,5 часов. Дать остыть и коптить холодным способом в течение 2–3 часов. После копчения желательно подвесить колбасу в проветриваемом помещении, обернув чистой бумагой.

Колбаса кровяная с луком и чесноком

Ингредиенты:

1 кг соленой свинины, 350 г растертых сгустков крови, 70 г репчатого лука, 25 г смальца, 3–4 зубчика чеснока, 350 г шкурки с окорока, 350 г обрезков, 200–300 г тонких кишок, 2 г гвоздики, 2 г майорана, 2 г корицы, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца, 30 г соли.

Шкурки от свиного окорока опустить в кипящую воду и варить в течение 30–40 минут. Затем пропустить через мясорубку с мелкой сеткой вместе с обрезками, обжарить в смальце вместе с измельченным луком. Соленую свинину мелко нарезать и варить на слабом огне до полного расплавления жира (на 1 кг свинины 500 мл воды), дать остыть. Смешать с фаршем из обжаренного лука и шкурок, добавить растертые сгустки крови, чеснок, растертый с солью, специи, тщательно перемешать и начинить получившейся массой подготовленные кишки.

Перетянуть шпагатом, сделать иглой проколы с двух сторон, опустить в кипящую воду и варить 1–1,5 часа на среднем огне. Затем подвесить в сухом и проветриваемом помещении на 24 часа. Коптить холодным способом в течение 1–2 дней.

Приготовленную таким способом колбасу можно хранить непродолжительное время. Оптимальная температура хранения — 2–4 °С.

Копченая ливерная колбаса из субпродуктов с пряностями

Ингредиенты:

300 г говяжьей печени, 300 г легкого, 300 г сердца, 300 г курдючного сала, 150 мл крови, 200 г толстых кишок, 10 зубчиков чеснока, 70 г аджики, 5 г кориандра, 5 г чабера, 30 г соли.

Печень, легкие и сердце нарубить, курдючное сало мелко нарезать. Измельченное мясо смешать, добавить кровь, толченый чеснок, аджику, соль и специи. Фарш тщательно перемешать и оставить в прохладном месте на 1–1,5 часа. Наполнить фаршем подготовленные кишки, концы соединить и скрепить, сделать проколы иглой, оставить на 2–3 часа в проветриваемом месте. Коптить холодным способом в течение 3–4 дней, в первые часы копчения обработать колбасу горячим дымом.

Перед тем как подать к столу, можно обжарить на масле.

Ливерная колбаса из телятины и говядины с бульоном

Ингредиенты:

500 г телятины, 350 г постной говядины, 250 мл мясного

бульона, 1 кг говяжьей печени, 650 г шпика, 200–300 г тонких кишок, 6 зубчиков чеснока, 3 г майорана, 2 г гвоздики, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца, 30–40 г соли.

Мясо промыть, зачистить от жил и пленок, отварить по отдельности на сильном огне: говядину в течение 20 минут, телятину — 15 минут. Шпик варить 7 минут. Пропустить каждый компонент отдельно через мясорубку с мелкой сеткой.

Печень промыть, обсушить, пропустить через мясорубку в сыром виде. Затем все смешать, добавить в фарш мясной бульон, толченый чеснок, соль и специи. Тщательно перемешать и наполнить полученной массой подготовленные кишки, перетянуть шпагатом, опустить в кипящую воду и варить на среднем огне в течение 1 часа или на пару в течение 1,2 часа. Подвесить в проветриваемом сухом месте на 1 день, затем коптить холодным способом в течение 1–2 дней.

Ливерная копченая колбаса из субпродуктов со сметаной

Ингредиенты:

1 кг субпродуктов, 10 яиц, 300 мл сметаны, 120 г репчатого лука, 200 г тонких кишок, 5 г перца, 3 г майорана, 2 г корицы, 15–20 г соли.

Для приготовления этой колбасы можно взять любые субпродукты: сердце, печень, легкое и пр.

Каждый субпродукт отварить отдельно, затем охладить и все вместе дважды пропустить через мясорубку, добавить в фарш лук, измельченный и смешанный с солью и специями, яйца, взбитые со сметаной. Тщательно перемешать и наполнить полученной массой подготовленные кишки, перетянуть шпагатом и, опустив в кипящую воду, варить на слабом огне 30–40 минут.

Коптить горячим способом в течение 1 часа. Первые 15–20 минут температура дыма должна быть 90 °С, затем ее следует постепенно снизить до 40–45 °С.

Колбасу подвесить для просушивания в помещении с температурой не выше 15 °С на 56 дней.

Колбаса по-сельски

Ингредиенты:

4 кг постной говядины, 2,4 кг жирной свинины, 4 лавровых листа, 400 г толстых кишок, 10 горошин душистого перца, 5 г черного молотого перца, 40 г соли.

Говядину промыть, нарезать кусками и оставить на 12 часов, чтобы стекла кровь, затем пропустить через мясорубку. Свинину промыть и пропустить через мясорубку. Свинину и говядину смешать, добавить соль, молотый черный перец, толченые лавровый лист и душистый перец.

Все тщательно перемешать и полученной массой начинить подготовленные кишки. Концы колбас соединить и скрепить, сделать проколы иглой, оставить на 2–3 часа в проветриваемом месте. Колбасы повесить в затененное и хорошо проветриваемое место на 8—10 дней, затем коптить холодным способом в течение 3–4 дней, в первые часы копчения обработать колбасу горячим дымом.

Хранить в сухом и прохладном помещении.

Зельц копченый

Ингредиенты:

500 г постной говядины, 300 г говяжьего желудка, 300 г обрезков шпика, 300 г свинины (щековины от свиных голов), 200 г свиных кишок, 3–4 зубчика чеснока, 25 г ржаной муки, 5 г черного молотого перца, 4 г душистого молотого перца, 2 г кориандра, сухая горчица, соль.

Говядину очистить от жил, промыть, нарезать кусками, натереть 15 г соли, переложить в эмалированную емкость. Выдержать 24 часа в прохладном месте. Говяжий желудок очистить, промыть и вымачивать в течение 2–3 часов в воде с добавлением сухой горчицы (на 1 л воды 10 г горчицы). Варить в подсоленной воде (на 1 л воды 30 г соли) в течение 2–3 часов. Остудить и нарезать прямоугольными пластинами (2х2,5 см). Обрезки шпика мелко нарезать, добавить чеснок, растертый с оставшейся солью и специями, ржаную муку, выдержать в прохладном месте 12 часов.

Свинину отварить, нарезать кусками (1х1 см). Все подготовленные продукты смешать, выдержать 1–2 часа, полученным фаршем наполнить кишки, перетянуть шпагатом, наколоть иглой и оставить в проветриваемом месте для осадки на 40–50 минут.

Положить зельц в гусятницу (или любую другую глубокую емкость), запекать в духовке 3 часа при 100–120 °С. Также можно отварить зельц в чуть подсоленной воде (в течение 2-3 часов). Остудить, положить под пресс в прохладном месте с температурой 3–4 °С на 15–18 часов. По желанию зельц, прежде чем прессовать, можно закоптить холодным способом в течение 12 часов, что позволит увеличить срок его хранения до 1 месяца.

Хранить при температуре не выше 8 °С, завернув в пергамент или положив в полиэтиленовый пакет.

Бурый зельц

Ингредиенты:

500 г щековины, 300 г обрезков свиного сала, 300 г свиных ушей, 300 г обрезков свиной кожи, 2–3 зубчика чеснока, 200 г свиных пузырей, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 5 г душистого молотого перца, 2 г гвоздики, 2 г майорана, 30 г соли.

Обрезки свиного сала нарезать кусками, варить до мягкости, остудить, нарезать кубиками (1 х 1 см). Щековину нарезать кусками, отварить, пропустить через мясорубку. Свиные уши и обрезки свиной кожи варить в течение 2–3 часов (на 600 г продуктов — 1л воды), остудить и пропустить через мясорубку, затем опустить в бульон, в котором они варились.

Добавить подготовленное мясо и обрезки, измельченный чеснок, соль и специи. Тщательно перемешать и наполнить полученным фаршем свиные пузыри (тщательно очищенные, протертые с солью и вымоченные в чуть подсоленной воде). Для этого в узкой части пузыря нужно сделать прорезь и через нее наполнить пузырь фаршем. Затем эту прорезь надо зашить суровой ниткой, перетянуть зельц шпагатом и варить на слабом огне в течение 1,5–2 часов. Отваренный зельц положить в металлическую форму, установить сверху груз весом не более 2 кги убрать в прохладное место на 24 часа. Затем коптить холодным способом в течение 12 часов.

Хранить в холодном месте. Срок хранения — 1 месяц.

Копченая куриная колбаса

Ингредиенты:

2 кг мяса курицы, 200 г кишок, 20 г растительного масла, 20 мл спирта, 3 г кардамона, 3 г черного молотого перца, 20 г соли.

Мясо курицы промыть, мелко нарезать, положить на решето и оставить на 24 часа. Куриный фарш смешать с солью, специями, тщательно перемешать и полученной массой наполнить подготовленные кишки.

Проколоть в нескольких местах иглой, повесить в проветриваемом сухом помещении на 3 дня, затем коптить холодным способом в течение 1,5–2 недель.

Для дымообразования использовать ветки кориандра и можжевельника. Вновь повесить в проветриваемом помещении на 1 неделю, периодически смазывая колбасу раствором спирта с растительным маслом.

Варено-копченая куриная колбаса

Ингредиенты:

2 кг мяса курицы, 250 г кишок, 20 г сахара, 5 горошин душистого перца, 5 г мускатного ореха, 20 г смеси перцев, соль по вкусу.

Мясо курицы промыть, пропустить дважды через мясорубку и посолить по вкусу. Положить в эмалированную емкость и убрать в прохладное помещение с температурой 35 ˚С на 2–2,5 часа. Затем добавить 200 мл воды, толченые специи и сахар. Неплотно набить приготовленным фаршем кишки, наколоть с двух сторон и перетянуть шпагатом. Подвесить в сухом и проветриваемом помещении на 3–4 часа, после чего коптить горячим способом (температура дыма — 90—110 ˚С) в зависимости от толщины батона 0,5–2 часа. Колбасу отварить в кипящей воде в течение 1–2 часов, затем охладить до 30 ˚С под рассеянной струей прохладной воды. Насухо вытереть бумажной салфеткой или полотенцем, подвесить для просушивания в прохладном месте.

Хранить копчено-вареную колбасу в холодном месте. Срок хранения от 3 до 4 недель.

Копченая куриная колбаса с рыбным филе

Ингредиенты:

800 г мяса курицы, 300 г рыбного филе, 200 г тонких кишок, 10 г чабера, 5 г семян кориандра, 2 г красного молотого перца, 15 г соли.

Мясо курицы промыть, мелко нарезать. Рыбное филе промыть, мелко нарубить и смешать с солью, перцем, чабером и дроблеными семенами кориандра. Все тщательно перемешать, начинить подготовленные кишки массой, перетянуть ниткой, повесить для выветривания в сухом помещении на 1–2 дня. Затем коптить холодным способом 1–1,5 недели. Хранить в холодном месте.

Перед подачей к столу нарезать колбасу ломтиками и обжарить в масле.

Полукопченая куриная колбаса с можжевеловыми ягодами и

укропом

Ингредиенты:

3 кг мяса курицы, 100 г можжевеловых ягод, 200 г кишок, 5 г сахара, 4–5 зубчиков чеснока, 100 г сушеной зелени укропа, 5 г черного молотого перца, 50 г соли.

Мясо курицы промыть, нарезать крупными кусками и слегка просушить. Можжевеловые ягоды растереть с чесноком и сушеной зеленью укропа, добавить соль, сахар и перец. Полученной смесью натереть мясо, уложить в эмалированную емкость, накрыть кружком с гнетом и поместить в прохладное помещение на 24 часа. Затем дважды пропустить через мясорубку. Полученным фаршем наполнить подготовленные кишки, перетянуть суровой нитью, наколоть иглой и подвесить в прохладном помещении на 3–4 часа.

Коптить колбасу горячим способом в течение 1 часа. Первые 15–20 минут температура дыма должна быть 90 °С, затем ее следует постепенно снизить до 40–45 °С. Затем подвесить для просушивания в помещении с температурой не выше 15 °С на 5–6 дней.

Хранить в холодном месте. Срок хранения — 1–1,5 месяца.

Вяление

С помощью вяления можно не только законсервировать мясные продукты, но и получить очень вкусные и питательные закуски. Вяленое мясо можно приготовить из баранины, козлятины, телятины, конины, мяса кролика, нутрии и домашней птицы. В процессе вяления происходят сложные биохимические процессы в сырье, в результате которых мясо не только обезвоживается, но и доводится до готовности.

Во время приготовления вяленых блюд из сырого мяса необходимо соблюдать большую осторожность. Мясо следует использовать только самого высокого качества, проверенное санитарной экспертизой. Доска для резки мяса, решетка для сушки должны быть очень чистыми, близкими к стерильным.

Вялить можно как в естественных условиях на воздухе, так и на гриле или в духовом шкафу. Мясо необходимо срезать с костей, освободив от крупных сухожилий, затем нарезать полосками толщиной 3–5 см и массой до 1–1,5 кг.

Перед вялением мясо обязательно нужно засолить. Посол производится сухим или мокрым способом.

При сухом посоле мясо нужно предварительно заморозить, а затем натереть со всех сторон смесью из соли, сахара, перца и пряностей. За время процесса соления мясо впитывает соль и утрачивает влагу, образуется рассол, который покрывает только нижние слои мяса. Поэтому куски необходимо перекладывать сверху вниз.

При мокром посоле готовится рассол из расчета 200 г соли на 1 л воды с добавлением пряностей. В кипящий рассол следует поочередно на 2–3 минуты опускать куски мяса. Затем каждую полоску необходимо подвесить для стекания рассола. Засоленное таким образом мясо перед вялением нужно охладить.

Вяление на воздухе производится в темном, чистом, сухом проветриваемом помещении, закрытом от проникновения насекомых марлей или мелкой сеткой. Температура воздуха должна быть достаточно высокой — от 20 до 40 °С. Обычно эти условия соблюдаются на чердаке, под шиферной крышей. Продолжительность процесса составляет от 15 до 30 дней. В этот период необходимо осматривать мясо несколько раз в день.

Для вяления на гриле необходимо нарезать свежее мясо поперек волокон полосками шириной 2–2,5 см, затем засолить сухим способом и поместить на решетку так, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг мяса со всех сторон. Готовить до тех пор, пока мясо в достаточной степени не подсохнет.

При приготовлении вяленого мяса в духовом шкафу сырье засаливается сухим способом, а затем расправленные ломтики укладываются на решетку так, чтобы они не касались друг друга. Подготовленное мясо следует поместить в предварительно разогретую до 50 °С духовку и вялить при приоткрытой дверке в течение 12 часов.

Хранить вяленые продукты необходимо в темном, сухом, проветриваемом помещении при температуре не выше 10 °С.

Рецепты вяления мясных и рыбных продуктов

Вяленая рыба

Ингредиенты:

1 кг рыбы, 150 г соли (для умеренного посола); 250–300 г соли (для крепкого посола).

Для вяления лучше использовать рыбу средней жирности — такую, как вобла, тарань, плотва, густера, подлещик, чехонь, язь, окунь, щука, карп, мойва и др. Мелкую рыбу можно солить непотрошенной, крупную потрошить, оставляя лишь икру и молоки. Очень крупную рыбу нужно дополнительно разрезать вдоль спинки и удалить позвоночник и ребра.

Подготовленную рыбу посолить, уложить плотными рядами в посолочную емкость (бочонок или большую эмалированную кастрюлю), накрыть деревянным кружком с грузом и убрать в холодное место.

Мелкую рыбу достаточно солить в течение 2–3 дней, крупную — 8—10 дней. Когда рыба просолится, можно приступить к вялению. Для этого рыбу нужно достать из засола, нанизать на шпагат спинками в одну сторону, при этом иглу надо пропускать через глазные впадины.

Связки рыбы промыть в чистой холодной воде, подвесить для просушивания на открытом воздухе, под навесом, прикрыв марлей от мух.

Через 2 недели рыба будет готова к употреблению.

Вяленая говядина

Ингредиенты:

5 кг говядины, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 3 зубчика чеснока, 200 г соли.

Говядину промыть, зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3 см. Чеснок очистить, вымыть.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, гвоздику, душистый перец, лавровый лист и чеснок, кипятить в течение 10 минут. Мясо поочередно опускать на 2–3 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном, сухом, проветриваемом помещении при температуре 10 ˚С в течение 15 дней.

Ароматная вяленая говядина

Ингредиенты:

10 кг говядины, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 2 палочки корицы, 10 листьев черной смородины, 2 листа хрена, 20 г корня имбиря, 400 г соли.

Говядину промыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, нарезать полосками толщиной 5 см. Листья черной смородины и хрена, вымыть, обсушить.

Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками.

Для приготовления рассола 2 л воды довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать, затем положить душистый перец, лавровый лист, корицу, корень имбиря, листья черной смородины и хрена, кипятить в течение 10 минут. Куски мяса поочередно опускать на 3 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном, сухом, проветриваемом помещении при температуре 20 ˚С в течение 10 дней.

Говядина, вяленная кусочками

Ингредиенты:

1 кг говяжьей вырезки, 10 г черного молотого перца, 5 г красного жгучего перца, 60 г соли.

Говядину промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5 х 5 см. Соль растереть с красным и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 10 минут, затем в расправленном виде уложить на решетку так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретый до 50 ˚С духовой шкаф. Вялить в течение 12 часов.

Говядина, вяленная на гриле

Ингредиенты:

1 кг говяжьей вырезки, 2 г молотой корицы, 5 г черного

молотого перца, 5 г красного молотого перца, 60 г соли.

Говядину промыть, нарезать поперек волокон полосками шириной 2–2,5 см. Соль смешать с корицей, черным и красным перцем. Мясные полоски натереть соленой смесью и уложить на решетку гриля таким образом, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг мяса со всех сторон. Вялить в течение 5–8 часов.

Говядина, вяленная с сахаром и специями

Ингредиенты:

1 кг мяса, 300 г свеклы, 2–3 лавровых листа, 5 г кориандра, 15 г можжевельника (истолченного в порошок), 5 г перца, 500 г соли.

Говядину промыть и нарезать небольшими кусочками, натереть солью и, разложив на доске, дать подсохнуть. Приготовить смесь из лаврового листа, кориандра, можжевельника и перца, все тщательно истолочь. Свеклу очистить и натереть на крупной терке. Уложить мясо в посолочную емкость, пересыпая каждый слой смесью из специй и добавляя тертую свеклу, которая придаст солонине приятный вкус. Накрыть мясо крышкой с грузом и убрать в прохладное место. Через 1 неделю мясо в расправленном виде разложить на решетке так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретый до 50 ˚С духовой шкаф. Вялить в течение 12 часов.

Мясо, вяленное с пряностями

Ингредиенты:

1 кг мяса, 4 г мускатного ореха, 4 г толченого лаврового листа, 15 г сахара, 1 г селитры, 5 г корицы, 5 г розмарина, 5 г гвоздики, 10 г перца, 90 г соли.

Мясо промыть и нарезать тонкими кусочками. Приготовить смесь из всех перечисленных выше ингредиентов (исключая перец) и натереть ею мясо. Оставить на 4–5 часов в теплом помещении, разложив кусочки мяса на доске, затем уложить их в посолочную емкость, пересыпая перцем каждый слой, и выдержать в прохладном месте в течение 1 недели. Затем рассол слить, мясо уложить на решетку гриля таким образом, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг него со всех сторон. Вялить в течение 5–8 часов.

Вяленая свинина

Ингредиенты:

5 кг свинины, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 5 горошин черного перца, 3 зубчика чеснока, 200 г соли.

Свинину промыть, зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3 см.

Чеснок очистить, вымыть.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, гвоздику, чеснок, душистый и черный перец, кипятить в течение 10 минут. Куски мяса поочередно опускать на 2–3 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С в течение 15 дней.

Свинина, вяленная с красным молотым перцем

Ингредиенты:

1 кг свинины, 10 г красного жгучего перца, 60 г соли.

Свинину промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 7 х 7 см. Соль растереть с красным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 15 минут, затем в расправленном виде уложить на решетку так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в духовой шкаф, разогретый до 70 °С. Вялить в течение 10 часов.

Свинина, вяленная на гриле

Ингредиенты:

1 кг постной свинины, 5 г тмина, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 60 г соли.

Свинину промыть, нарезать поперек волокон полосками шириной 2 см. Тмин тщательно растереть с солью, черным и красным перцем. Мясные ломтики натереть соленой смесью и уложить на решетку гриля таким образом, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг мяса со всех сторон. Вялить в течение 5–8 часов.

Свинина, вяленная с пряностями

Ингредиенты:

10 кг свинины, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых

листа, 5 г молотой корицы, 6 листьев черной смородины, 50 г зелени эстрагона, 2 листа хрена, 20 г корня имбиря, 400 г соли.

Свинину промыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, нарезать полосками толщиной 5 см. Листья черной смородины и хрена, вымыть, обсушить. Зелень эстрагона промыть и обсушить. Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками.

Для приготовления рассола 2 л воды довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать, затем положить душистый перец, лавровый лист, корицу, корень имбиря, зелень эстрагона, листья черной смородины и хрена, кипятить в течение 10 минут. Куски мяса поочередно опускать на 3 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 25 ˚С в течение 10 дней.

Свинина, вяленная с мускатным орехом

Ингредиенты:

1 кг мяса, 4 г мускатного ореха, 4 г толченого лаврового листа, 15 г сахара, 1 г селитры, 5 г корицы, 5 г розмарина, 5 г гвоздики, 10 г перца, 90 г соли.

Мясо промыть и нарезать тонкими кусочками. Приготовить смесь из мускатного ореха, лаврового листа, сахара, селитры, корицы, розмарина, гвоздики и соли, и натереть ею мясо. Выдержать 4–5 часов в теплом помещении, разложив кусочки мяса на доске, затем уложить их в посолочную емкость, пересыпая перцем каждый слой, и убрать в прохладное место на 1 неделю. Затем свинину в расправленном виде уложить на решетку так, чтобы ломтики не касались друг друга.

Решетку с мясом поместить в духовой шкаф, разогретый до 70 ˚С. Вялить в течение 10

Вяленый гусь

Ингредиенты:

Тушка гуся, 100 г соли.

Тушку гуся тщательно промыть, обсушить, затем изнутри и снаружи натереть солью. Плотно завернуть в пергаментную бумагу или целлофан, крепко перевязать бечевкой и подвесить в темном проветриваемом помещении. Вялить в течение 3–4 месяцев. Готовое вяленое мясо гуся должно быть красноватым и упругим.

Хранить в темном прохладном помещении.

Срок хранения — 2–3 года.

Гусиное мясо, вяленное со специями

Ингредиенты:

Тушка гуся, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 3 зубчика чеснока, 100 г соли.

Тушку гуся промыть, мясо отделить от костей, нарезать полосками толщиной 3 см. Чеснок очистить, вымыть.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, гвоздику, душистый перец, лавровый лист и чеснок, кипятить в течение 15 минут. Мясо поочередно опускать на 3–4 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С в течение 15 дней.

Вяленое гусиное мясо с имбирем

Ингредиенты:

Тушка гуся, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 2 листа хрена, 20 г корня имбиря, 40 г соли.

Тушку гуся промыть, мясо отделить от костей и нарезать полосками толщиной 5 см. Листья хрена, вымыть, обсушить. Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками.

Для приготовления рассола 2 л воды довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать, затем положить душистый перец, лавровый лист, корень имбиря и листья хрена, кипятить в течение 10 минут. Мясо поочередно опускать на 3 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 °С в течение 10 дней.

Гусь, вяленный в духовке

Ингредиенты:

Тушка гуся, 10 г черного молотого перца, 5 г красного жгучего перца, 40 г соли.

Тушку промыть, обсушить, мясо отделить от костей. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5 х 5 см. Соль растереть с красным и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 10 минут, затем в расправленном виде уложить на решетку так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 40 °С духовку.

Вялить в течение 12 часов.

Гусиное мясо, вяленное на гриле

Ингредиенты:

1 кг гусиного мяса, 2 г молотой корицы, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 60 г соли.

Гусиное мясо промыть, нарезать поперек волокон полосками шириной 2–2,5 см. Соль смешать с корицей, черным и красным перцем.

Мясные ломтики натереть полученной смесью и уложить на решетку гриля таким образом, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг мяса со всех сторон. Вялить в течение 5–8 часов.

Вяленые куры

Ингредиенты:

10 кг куриных тушек, 200 г соли.

Куриные тушки промыть, обсушить, затем изнутри и снаружи натереть солью. Плотно завернуть в пергаментную бумагу или целлофан, крепко перевязать шпагатом и подвесить в темном проветриваемом помещении. Вялить в течение 2–3 месяцев.

Хранить в темном прохладном помещении.

Срок хранения — 2–3 года.

Мясо курицы, вяленное со специями

Ингредиенты:

5 кг мяса курицы, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 3 зубчика чеснока, 50 г соли.

Мясо курицы промыть, отделить от костей, нарезать полосками толщиной 3 см. Чеснок очистить, вымыть.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, гвоздику, душистый перец, лавровый лист и чеснок, кипятить в течение 10 минут. Мясо поочередно опускать на 3–4 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном, сухом, проветриваемом помещении при температуре 15 °С в течение 10 дней.

Вяленое мясо курицы с чесноком

Ингредиенты:

10 кг мяса курицы, 1 головка чеснока, 100 г соли.

Мясо курицы промыть, отделить от костей и нарезать

полосками толщиной 5 см. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарубить. Соль растереть с чесноком, затем натереть этой смесью мясо курицы. Вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 °С в течение 10 дней.

Курица, вяленная по-домашнему

Ингредиенты:

10 кг куриных тушек, 10 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 100 г соли.

Куриные тушки промыть, обсушить, мясо отделить от костей. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5 х 5 см. Соль растереть с красным и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 10 минут, затем в расправленном виде уложить на решетку так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретый до 50 °С духовой шкаф. Вялить в течение 12 часов.

Вяленые куриные крылышки

Ингредиенты:

1 кг куриных крылышек, 2 г молотой корицы, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 60 г соли.

Куриные крылышки промыть, обсушить. Соль смешать с корицей, черным и красным перцем. Куриные крылышки натереть соленой смесью и уложить на решетку гриля таким образом, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг мяса со всех сторон. Вялить в течение 6–7 часов.

Вяленое куриное филе

Ингредиенты:

1 кг куриного филе, 150 г лука, 3–4 зубчика чеснока, 5 г красного молотого перца, 70 г соли.

Куриное филе промыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, чеснок очистить, вымыть, нарезать мелкими кусочками.

Мясо, лук и чеснок уложить послойно в посолочную емкость, пересыпая каждый слой куриного филе солью и перцем. Накрыть крышкой с гнетом и оставить при комнатной температуре на 16 часов.

Закрыть банку плотно крышкой и перевернуть, убрать в

холодное место, выдержать в течение 5 дней. Затем куриное филе уложить на решетку так, чтобы кусочки не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 50 ˚С духовку. Вялить в течение

Вяленые куриные окорочка с ягодами можжевельника

Ингредиенты:

10 кг куриных окорочков, 200 г ягод можжевельника, 2 бутона гвоздики, 5 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 5 г молотой корицы, 50 г сахара, 600 г соли.

Куриные окорочка промыть, натереть смесью из 300 г соли, сахара и корицы. Уложить в посолочную емкость, пересыпая вымытыми ягодами можжевельника.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить оставшуюся соль, черный перец и гвоздику, кипятить 2–3 минуты, затем профильтровать и остудить.

Залить рассолом куриные окорочка, установить пресс, выдержать при комнатной температуре 3 часа.

Рассол слить, куриные окорочка промокнуть бумажными салфетками и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 ˚С в течение 1 месяца.

Вяленый кролик

Ингредиенты:

Тушка кролика, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 10 г семян укропа, 2 зубчика чеснока, 200 г соли.

Тушку кролика промыть, мясо отделить от костей, зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3 см. Чеснок очистить, вымыть.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, гвоздику, семена укропа, душистый перец, лавровый лист и чеснок, кипятить в течение 15 минут.

Мясо поочередно опускать на 2–3 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 ˚С в течение 15 дней.

Ароматное вяленое мясо кролика

Ингредиенты:

10 кг мяса кролика, 2–3 лавровых листа, 25 мл лимонного

сока, 10 ягод можжевельника, 2–3 зубчика чеснока, 10 г сахара, 2 г мускатного ореха, 2 г имбиря, лимонный сок по вкусу, 10 г черного молотого перца, 20 г соли.

Тушки кроликов разделать, отделив ребра и разделив каждую тушку на 4 части (2 лопаточные и 2 задние). Чеснок очистить, вымыть, истолочь. Натереть мясо чесноком, смешанным с лимонным соком, подвесить для вяления на 3–4 дня в помещении с температурой 10 °С.

Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, лимонный сок, ягоды можжевельника и специи, кипятить в течение 5 минут. Рассол остудить и залить им куски мяса, уложенные в посолочную емкость и пересыпанные толчеными лавровым листом. Оставить в прохладном помещении на 2 дня, перекладывая куски сверху вниз не менее 2 раз в день. Затем куски обработать по отдельности: положив кусок между двумя разделочными досками, нужно отбить, чтобы суставы и крупные кости расплющились.

Подвесить в темном проветриваемом помещении и вялить в течение 12 дней.

Вяленая оленина

Ингредиенты:

5 кг оленины, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 5 г семян тмина, 3 зубчика чеснока, 200 г соли.

Оленину промыть, зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3 см. Чеснок очистить, вымыть. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, гвоздику, душистый перец, семена тмина, лавровый лист и чеснок, кипятить в течение 10 минут. Куски мяса поочередно опускать на 2–3 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С в течение 15 дней.

Вяленая баранина

Ингредиенты:

10 кг баранины, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 1 корень хрена, 300 г соли.

Баранину промыть, зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3 см. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, гвоздику, лавровый лист и корень хрена, кипятить в течение 10 минут. Куски мяса поочередно опускать на 2–3 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном, сухом, проветриваемом помещении при температуре 10 ˚С в течение 15 дней.

Баранина, вяленная по-восточному

Ингредиенты:

10 кг баранины, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 2 палочки корицы, 100 г пажитника, 20 г корня имбиря, 400 г соли.

Баранину промыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, нарезать полосками толщиной 5 см. Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками.

Для приготовления рассола 2 л воды довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать, затем положить душистый перец, лавровый лист, корицу, корень имбиря и пажитник, кипятить в течение 10 минут.

Куски мяса поочередно опускать на 3 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 ˚С в течение 10 дней.

Острая вяленая баранина

Ингредиенты:

1 кг баранины, 10 г черного молотого перца, 10 г красного жгучего перца, 3 г молотой корицы, 60 г соли.

Баранину промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5 х 5 см.

Соль растереть с корицей, красным и черным перцем.

Мясо натереть полученной смесью, оставить на 10 минут, затем в расправленном виде разложить на решетке так, чтобы ломтики не касались друг друга.

Решетку с мясом поместить в разогретый до 50 ˚С духовой шкаф. Вялить в течение 12 часов.

Вяленая баранина с ароматом шалфея

Ингредиенты:

1 кг баранины, 100 г сушеного шалфея, 10 г молотого черного перца, 60 г соли.

Баранину промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5х5 см. Соль растереть с шалфеем и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 15 минут, затем в расправленном виде разложить на решетке так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретый до 60 °С духовой шкаф. Вялить в течение 10 часов.

Баранина, вяленная с лимонным соком

Ингредиенты:

1 кг баранины, сок 2 лимонов, 5 горошин душистого перца, 60 г соли.

Баранину промыть, обсушить, зачистить от крупных сухожилий и пленок, затем нарезать полосками толщиной 3 см.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль и душистый перец, кипятить в течение 10 минут, затем влить лимонный сок. Куски мяса поочередно опускать на 2–3 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С в течение 15 дней.

Хранить в темном, прохладном месте. Срок хранения — 1 месяц.

Вяленая индейка

Ингредиенты:

10 кг индейки, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 1 корень имбиря, 300 г соли.

Индейку промыть, удалить кожу, мясо отделить от костей и нарезать полосками толщиной 3 см. Корень имбиря очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, гвоздику, лавровый лист и корень имбиря, кипятить в течение 10 минут. Куски мяса поочередно опускать на 2–3 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С в течение 15 дней.

Индейка, вяленная с соком лайма

Ингредиенты:

10 кг индейки, 10 горошин душистого перца, сок 2 лаймов, 2

палочки корицы, 20 г корня хрена, 400 г соли.

Индейку промыть, удалить кожу, мясо отделить от костей и нарезать полосками толщиной 5 см. Корень хрена очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками.

Для приготовления рассола 2 л воды довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать, затем положить душистый перец, корицу и корень хрена, кипятить в течение 10 минут, затем влить сок лаймов.

Куски мяса поочередно опускать на 3 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 ˚С в течение 10 дней.

Индейка, вяленная в духовке

Ингредиенты:

1 кг индейки, 10 г черного молотого перца, 10 г красного жгучего перца, 3 г молотого мускатного ореха, 60 г соли.

Индейку промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5 х 5 см. Соль растереть с мускатным орехом, красным и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 20 минут, затем в расправленном виде разложить на решетке так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретый до 50 ˚С духовой шкаф. Вялить в течение 12 часов.

Индейка, вяленная с яблочным уксусом

Ингредиенты:

1 кг индейки, 45 мл яблочного уксуса, 30 г сахара, 60 г соли.

Индейку промыть, удалить кожу, мясо отделить от костей и нарезать полосками толщиной 2 см.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Куски мяса поочередно опускать на 2–3 минуты в кипящий маринад, затем охладить и вялить в темном, сухом, проветриваемом помещении при температуре 10 ˚С в течение 15 дней.

Хранить в темном прохладном месте. Срок хранения — 2 месяца.

Индейка, вяленная с душицей

Ингредиенты:

1 кг индейки, 10 г черного молотого перца, 10 г красного жгучего перца, 50 г душицы, 60 г соли.

Индейку промыть, удалить кожу, мясо отделить от костей и нарезать поперек волокон полосками шириной 2–2,5 см. Соль растереть с душицей, красным и черным перцем. Мясные ломтики натереть соленой смесью, уложить на решетку гриля таким образом, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг мяса со всех сторон. Вялить в течение 5–8 часов.

Пряная вяленая индейка

Ингредиенты:

1 кг индейки, 50 г приправы карри, сок 2 лимонов, 5 горошин душистого перца, 60 г соли.

Индейку промыть, обсушить, удалить кожу, мясо отделить от костей, затем нарезать полосками толщиной 3 см.

Для приготовления соуса 1 л воды довести до кипения, добавить соль, приправу карри и душистый перец, кипятить в течение 10 минут, затем влить лимонный сок.

Куски мяса поочередно опускать на 2–3 минуты в кипящий соус, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 ˚С в течение 15 дней.

Хранить в темном прохладном месте. Срок хранения — 1 месяц.

Вяленая конина

Ингредиенты:

5 кг конины, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 200 г соли.

Конину промыть, зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3 см. Чеснок очистить, вымыть.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, гвоздику, душистый перец, лавровый лист и чеснок, кипятить в течение 10 минут.

Куски мяса поочередно опускать на 2–3 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 ˚С в течение 15 дней.

Хранить в темном прохладном месте. Срок хранения — 3 месяца.

Конина, вяленная с пряностями

Ингредиенты:

10 кг конины, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 2 палочки корицы, 5 г майорана, 5 г семян горчицы, 2 листа хрена, 20 г корня имбиря, 400 г соли.

Конину промыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, нарезать полосками толщиной 5 см. Листья хрена вымыть, обсушить.

Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Для приготовления рассола 2 л воды довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать, затем положить душистый перец, лавровый лист, корицу, корень имбиря, листья хрена, майоран и семена горчицы, кипятить в течение 10 минут.

Куски мяса поочередно опускать на 3 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 ˚С в течение 10 дней.

Конина, вяленная ломтиками

Ингредиенты:

1 кг конины, сок половины лимона, 10 г черного молотого перца, 5 г красного перца, 60 г соли.

Конину промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5 х 5 см. Соль растереть с лимонным соком, красным и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 10 минут, затем в расправленном виде уложить на решетку так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретый до 50 ˚С духовой шкаф. Вялить в течение 10 часов.

Хранить в темном прохладном месте. Срок хранения — 2 недели.

Вяленая утка

Ингредиенты:

1 тушка утки, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 5 г семян тмина, 1 корень хрена, 300 г соли.

Утку промыть, удалить кожу, мясо отделить от костей и нарезать полосками толщиной 3 см.

Корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, гвоздику, лавровый лист, семена тмина и корень хрена, кипятить в течение 10 минут.

Куски мяса поочередно опускать на 2–3 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 ˚С в течение 15 дней.

Утка, вяленная со смородиновым соком

Ингредиенты:

1 тушка утки, 10 горошин душистого перца, 500 мл сока красной смородины, 2 палочки корицы, 20 г корня хрена, 400 г соли.

Тушку утки промыть, удалить кожу, мясо отделить от костей и нарезать полосками толщиной 5 см.

Корень хрена очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками.

Для приготовления рассола 2 л воды довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать, затем положить душистый перец, корицу и корень хрена, кипятить в течение 10 минут, затем влить сок красной смородины.

Куски мяса поочередно опускать на 3 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 ˚С в течение 10 дней.

Утка, вяленная с кориандром

Ингредиенты:

1 кг мяса утки, 5 г семян кориандра, 10 г черного молотого перца, 5 красного жгучего перца, 60 г соли.

Мясо утки промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5 х 5 см.

Соль растереть с семенами кориандра, красным и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 20 минут, затем в расправленном виде уложить на решетку так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретый до 50 ˚С духовой шкаф. Вялить в течение 12 часов.

Маринованная вяленая утка

Ингредиенты:

1 тушка утки, 45 мл столового уксуса, 10 горошин душистого перца, 30 г сахара, 60 г соли.

Тушку утки промыть, удалить кожу, мясо отделить от костей и нарезать полосками толщиной 2 см.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар и душистый перец, кипятить в течение 10

минут, затем влить уксус. Куски мяса поочередно опускать на 2–3 минуты в кипящий маринад, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С в течение 15 дней.

Хранить в темном прохладном месте. Срок хранения — 2 месяца.

Утка, вяленная с чесноком

Ингредиенты:

1 кг мяса утки, 1 головка чеснока, 10 г молотого черного перца, 60 г соли.

Мясо утки промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5 х 5 см. Чеснок очистить, вымыть.

Соль растереть с чесноком и черным молотым перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 15 минут, затем в расправленном виде разложить на решетке так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретый до 60 °С духовой шкаф. Вялить в течение 10 часов.

Хранить в темном прохладном месте. Срок хранения — 2 недели.

Утка, вяленная с мятой и лимонным соком

Ингредиенты:

1 кг мяса утки, 100 г перечной мяты, сок 2 лимонов, 5 горошин душистого перца, 60 г соли.

Утку промыть, обсушить, удалить кожу, мясо отделить от костей, затем нарезать полосками толщиной 3 см. Мяту перебрать, вымыть, обсушить и мелко порубить. Мясо натереть мятой и выдержать в прохладном месте в течение 1 часа.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль и душистый перец, кипятить в течение 10 минут, затем влить лимонный сок. Куски мяса поочередно опускать на 2–3 минуты в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С в течение 15 дней.

Хранить в темном прохладном месте. Срок хранения — 1 месяц.

Вяленое мясо, запеченное с овощами и грецкими орехами

Ингредиенты:

500 г вяленой баранины, 100 г измельченных грецких орехов, 1 кабачок, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 100 мл кетчупа, 50 мл лимонного сока, красный молотый перец и соль по вкусу.

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Кабачок вымыть, срезать кожуру, удалить семена, мякоть нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Вяленое мясо нарезать небольшими кусочками, залить водой и оставить на 30 минут. Затем воду слить, мясо тщательно промыть и пропустить через мясорубку вместе с луком. Фарш посолить, поперчить, добавить орехи и кабачок, разделить на порции, завернуть каждую в фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Мясо вынуть из фольги, выложить на блюдо, полить кетчупом, смешанным с лимонным соком, и посыпать зеленью петрушки.

Запекание

При запекании мясо подвергается воздействию тепла со всех сторон на протяжении всего времени приготовления. Запекание производится в духовом шкафу сначала при высокой температуре, чтобы поверхность мяса зарумянилась, а затем температура уменьшается, чтобы оно равномерно пропеклось изнутри и как можно меньше сжалось.

Перед запеканием мясо можно отварить или обжарить до готовности. Запекание предварительно обжаренного или отваренного мяса производится в порционных сковородах или блюдах в духовом шкафу при температуре 250–350 °C.

Запекать такое мясо можно отдельно или с гарниром.

Варить мясо следует кусками 1,5–2,5 кг в небольшом количестве воды (1,5–2 л воды на 1 кг мяса). Мясо погружается в кипящую воду и варится до готовности при слабом кипении. Для улучшения вкуса продукта при варке рекомендуется добавлять сырую морковь, петрушку, сельдерей, репчатый лук. В конце варки следует класть соль и лавровый лист.

Для варки можно использовать грудинку, части передних и задних ног говядины, лопатку и грудинку мелкого скота. Обработанные тушки курицы обычно отвариваются целиком, а затем запекаются. Мякоть лопатки необходимо варить свернутой в виде рулета, перевязанной шпагатом, у грудинки следует подрезать пленку вдоль ребер. У сваренной грудинки в горячем виде нужно удалить ребра. Готовность мяса определяется проколом поварской иглой или ножом.

В сварившееся мясо нож входит легко, а вытекающий сок бесцветен.

Субпродукты перед варкой следует определенным образом подготовить. Почки необходимо вымочить в холодной воде в течение 2–3 часов, затем залить холодной водой, довести до кипения и слить отвар. После этого почки нужно промыть, вторично залить холодной водой и варить в течение 1–1,5 часов при слабом кипении.

Языки следует положить в кипящую воду, варить в течение 2–3 часов, затем быстро остудить в холодной воде и в горячем виде снять кожу.

Жарить мясо перед запеканием можно большими порционными или мелкими кусками во фритюре в сковороде или над горящими углями.

При жарке подготовленное мясо кладется на сковороду или противень с жиром, разогретым до температуры 120–150 °C для

того, чтобы происходило быстрое свертывание белка на поверхности мяса. В результате образуется специфическая корочка, состоящая из сложных органических соединений, которая имеет характерные вкус и аромат. При жарке из мяса испаряется вода, а растворимые органические соединения и соли остаются, в результате чего мясо в процессе запекания не теряет вкуса, аромата и питательных свойств.

Запеченное мясо перед подачей к столу должно быть прогретым до 75–85 °С и иметь на поверхности поджаристую корочку.

Рецепты для запекания

Свинина, запеченная в фольге

Ингредиенты:

500 г свинины, 4 зубчика чеснока, красный и черный молотый перец, соль по вкусу. Свинину промыть, обсушить салфеткой. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки.

Мясо натереть со всех сторон чесноком, солью и перцем, плотно завернуть в пищевую фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке 1 час.

Свинина, запеченная с базиликом

Ингредиенты:

500 г свинины, 4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени базилика, 50 мл оливкового масла, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Свинину промыть, обсушить салфеткой. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень базилика вымыть, измельчить в блендере вместе с чесноком, добавить оливковое масло перец и соль, перемешать.

Кусок мяса смазать со всех сторон приготовленной смесью, плотно завернуть в пищевую фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке 1 час.

Шпигованная свинина, запеченная в фольге

Ингредиенты:

500 г свинины, 2 зубчика чеснока, 1 морковь, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Свинину промыть, обсушить салфеткой. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Морковь очистить, вымыть, нарезать брусочками длиной 3–4 см. Мясо натереть со всех сторон чесноком, солью и перцем, сделать длинным острым ножом надрезы и нашпиговать чесноком и морковью. Плотно завернуть мясо в пищевую фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке 1 час.

Свинина, запеченная с имбирем

Ингредиенты:

500 г свинины, 70 г корня имбиря, 4 зубчика чеснока, 0,5 пучка зелени базилика, 0,5 пучка зелени кинзы, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Свинину промыть, обсушить салфеткой. Чеснок очистить, вымыть. Имбирь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Зелень кинзы и базилика вымыть, измельчить в блендере вместе с чесноком. Добавить имбирь, перец и соль, смазать кусок мяса со всех сторон полученной смесью. Завернуть в пищевую фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке 1 час.

Свинина, запеченная с медом и чесноком

Ингредиенты:

600 г свинины, 3–4 зубчика чеснока, 50 г жидкого меда, 30 мл оливкового масла, 5 г сушеного тимьяна, перец и соль по вкусу.

Свинину промыть, нарезать крупными кусками, натереть солью и перцем. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки, смешать с медом, оливковым маслом и тимьяном. Смазать куски свинины приготовленной смесью, оставить на 30 минут, затем выложить на противень и поставить в предварительно разогретую духовку.

Запекать до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Свинина, запеченная с лимоном

Ингредиенты:

600 г свинины, 1 лимон, 1 луковица, 30 мл оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, 10 г карри, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Свинину промыть, нарезать крупными кусками, натереть карри, солью и перцем. Лимон вымыть, нарезать кружочками. Лук

очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Свинину положить в форму для запекания, сверху положить кружочки лимона и кольца лука. Сбрызнуть оливковым маслом, накрыть форму пищевой фольгой и поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку. Затем фольгу снять и запекать мясо до готовности, периодически поливая образующимся соком. За 2 минуты до готовности посыпать мясо петрушкой.

Запеченная свинина по-итальянски

Ингредиенты:

800 г свинины, 100 г оливок, 2 помидора, 50 мл оливкового масла, 100 мл сухого белого вина, 40 мл лимонного сока, 0,5 пучка зелени базилика, 0,5 пучка зелени петрушки, 2 зубчика чеснока, 10 г сахара, перец и соль по вкусу.

Свинину промыть, нарезать порционными кусками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень базилика и петрушки вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Для приготовления маринада смешать вино с лимонным соком, оливковым маслом, зеленью, сахаром, перцем и солью. Залить свинину маринадом, поставить на 2 часа в холодильник. По истечении указанного времени выложить куски мяса в форму для запекания и поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку. Затем выложить сверху оливки и кружочки помидоров, полить оставшимся маринадом и запекать до готовности.

Свинина с тмином и кориандром

Ингредиенты:

800 г свинины, 3 зубчика чеснока, 30 мл оливкового масла, 50 мл лимонного сока, 10 г семян тмина, 10 г семян кориандра, 10 г коричневого сахара, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Свинину промыть, обсушить салфеткой.

Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке вместе с семенами тмина и кориандра. Добавить оливковое масло, лимонный сок, сахар, перец и соль, перемешать. Смазать кусок мяса со всех сторон приготовленной смесью, оставить на 30 минут, затем выложить на противень и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности, периодически переворачивая и поливая образующимся соком.

Свинина, запеченная с ананасами

Ингредиенты:

800 г свинины, 400 г консервированных ананасов, 150 г майонеза, 30 мл растительного масла, 30 мл лимонного сока, 10 г горчицы, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Свинину промыть, нарезать поперек волокон кусками толщиной около 1 см, слегка отбить, натереть солью и перцем, жарить на сковороде в растительном масле по 2–3 минуты с каждой стороны. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать.

Для приготовления соуса смешать майонез с лимонным соком, чесноком, горчицей и петрушкой. Свинину выложить на противень, сверху выложить ананасы, полить соусом и запекать в предварительно разогретой духовке 35–40 минут.

Запеченная свиная корейка

Ингредиенты:

1 кг корейки, 50 г муки, 50 г топленого сала, 10 г тмина, 10 г сушеного базилика, перец и соль по вкусу.

Корейку промыть, обсушить салфеткой, натереть солью и перцем, обвалять в муке. Жарить на топленом сале на сильном огне со всех сторон до образования золотистой корочки. Переложить корейку на противень, влить в него немного воды и поставить в предварительно разогретую духовку. Посыпать мясо тмином и базиликом и запекать до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Свиная корейка, запеченная с квашеной капустой

Ингредиенты:

800 г корейки, 500 г квашеной капусты, 200 мл мясного бульона, 50 г топленого сала, 2 луковицы, 10 г семян укропа, перец и соль по вкусу.

Корейку промыть, обсушить салфеткой, нарубить порционными кусками, натереть солью и перцем, жарить на топленом сале на сильном огне со всех сторон до образования золотистой корочки. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Переложить куски мяса в форму для запекания, посыпать семенами укропа. Сверху выложить лук и капусту, добавить

бульон, накрыть форму пищевой фольгой и поставить в предварительно разогретую духовку на 1 час.

Свиная корейка, запеченная с кетчупом

Ингредиенты:

1 кг корейки, 100 г острого кетчупа, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 2–3 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Корейку промыть, обсушить салфеткой, натереть солью. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки и смешать с кетчупом. Смазать кусок мяса со всех сторон приготовленной смесью, выложить на противень и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать мясо до готовности, периодически поливая образующимся соком. Выложить мясо на блюдо, посыпать зеленью петрушки.

Свиная корейка, запеченная с курагой и черносливом

Ингредиенты:

1 кг свиной корейки, 100 г чернослива без косточек, 100 г кураги, 100 мл сухого белого вина, 40 мл растительного масла, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Корейку промыть, обсушить бумажной салфеткой, нарубить порционными кусками, натереть солью и перцем, оставить на 10 минут.

Чернослив и курагу промыть, залить подогретым вином и оставить для набухания. Куски мяса жарить на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки, переложить в форму для запекания и поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку. По истечении указанного времени добавить курагу и чернослив, запекать до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Свиная грудинка, запеченная с картофелем

Ингредиенты:

600 г свиной грудинки, 600 г мелкого молодого картофеля, 100 мл мясного бульона, 40 мл растительного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Грудинку промыть, нарубить порционными кусками,

обсушить салфеткой, натереть солью и перцем. Картофель тщательно вымыть. Зеленый лук и зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Куски грудинки жарить на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки, переложить в форму для запекания, вокруг выложить картофель.

Добавить бульон, накрыть форму пищевой фольгой и поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку. Затем фольгу снять и запекать мясо и картофель до готовности, периодически поливая образовавшимся соком.

Выложить на блюдо, посыпать укропом и зеленым луком.

Свиная грудинка, запеченная с грибами

Ингредиенты:

800 г свиной грудинки, 600 г шампиньонов, 2 луковицы, 200 г сметаны, 60 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Грудинку промыть, нарубить порционными кусками, обсушить салфеткой, натереть солью и перцем. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками и обжарить вместе с луком в растительном масле (20 мл), посолить. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Куски грудинки жарить на сковороде в оставшемся растительном масле до образования золотистой корочки, переложить в форму для запекания, накрыть форму пищевой фольгой и поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку. Затем фольгу снять, выложить на мясо грибы и лук, посыпать петрушкой, полить сметаной и запекать до готовности.

Свиная шейка, запеченная с гвоздикой и медом

Ингредиенты:

1 кг свиной шейки, 100 мл апельсинового сока, 50 г меда, 12 бутонов гвоздики, красный и черный молотый перец, соль.

Свиную шейку промыть, обсушить салфеткой, натереть солью и перцем. Бутоны гвоздики равномерно воткнуть в мясо, выложить его в форму для запекания. Апельсиновый сок смешать с медом, полить мясо приготовленной смесью и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать до готовности, периодически поливая образующимся соусом.

Свиная шейка, запеченная с цукини и помидорами

Ингредиенты:

1 кг свиной шейки, 500 г цукини, 300 г помидоров, 100 г сыра, 100 мл мясного бульона, 30 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Свиную шейку промыть, обсушить салфеткой, нарезать поперек волокон порционными кусками, натереть солью и перцем. Жарить на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки. Цукини и помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Куски мяса переложить в форму для запекания, сверху выложить кружочки цукини и помидоров, посолить, добавить бульон. Запекать в предварительно разогретой духовке 40 минут, периодически поливая образующимся соусом. Затем посыпать петрушкой и сыром, запекать еще 10 минут.

Свиная шейка, запеченная с баклажанами и чесноком

Ингредиенты:

1 кг свиной шейки, 600 г баклажанов, 4 зубчика чеснока, 200 г майонеза, 100 мл мясного бульона, 30 мл растительного масла, 1 пучок зелени базилика, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Свиную шейку промыть, обсушить салфеткой, нарезать поперек волокон порционными кусками, натереть солью и перцем. Жарить на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками. Зелень базилика вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Куски мяса переложить в форму для запекания, сверху выложить кружочки баклажанов, посолить, добавить бульон и накрыть форму фольгой. Запекать в предварительно разогретой духовке 20 минут, затем фольгу снять, посыпать мясо и баклажаны чесноком и базиликом, полить майонезом и запекать до готовности.

Свиные ножки, запеченные с шалфеем

Ингредиенты:

4 свиные ножки, 100 г майонеза, 10 г сухого шалфея, 1 лавровый лист, 1 пучок зеленого лука, перец и соль и по вкусу.

Свиные ножки промыть, положить в кастрюлю, залить 1,5 л воды, добавить соль и лавровый лист, варить до готовности,

периодически снимая образующуюся пену. Вынуть свиные ножки из бульона, натереть перцем, посыпать шалфеем и выложить в форму для запекания. Смазать майонезом, поставить на 15–20 минут в предварительно разогретую духовку. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать.

Готовые свиные ножки выложить на блюдо и посыпать зеленым луком.

Свиные ножки, запеченные в соусе

Ингредиенты:

4 свиные ножки, 100 г майонеза, 100 мл томатного сока, 4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль и по вкусу.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Для приготовления соуса смешать майонез с томатным соком и петрушкой. Свиные ножки промыть, натереть чесноком, солью и перцем, положить в форму для запекания. Накрыть форму пищевой фольгой, поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку. Затем фольгу снять, полить свиные ножки соусом и запекать до готовности.

Свиные ножки, запеченные с капустой и картофелем

Ингредиенты:

4 свиные ножки, 400 г картофеля, 300 г квашеной капусты, 30 г томатного соуса, 1 лавровый лист, 1 пучок зеленого лука, перец и соль и по вкусу.

Свиные ножки промыть, положить в кастрюлю, залить 1,5 л воды, добавить соль и лавровый лист, варить до полуготовности, периодически снимая образующуюся пену. Картофель очистить, вымыть, нарезать кружочками. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать. Свиные ножки вынуть, натереть перцем, выложить в форму для запекания, сверху выложить картофель и капусту.

Смешать 250 мл бульона с томатным соусом, залить полученной смесью мясо с овощами и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать до готовности, периодически поливая образующимся соусом. Готовое блюдо посыпать зеленым луком.

Свинина по-китайски

Ингредиенты:

1 кг свинины, 4 зубчика чеснока, 50 г корня имбиря, 50 г коричневого сахара, 10 г молотого перца чили, 5 г семян фенхеля, 5 г молотой корицы, 5 г молотого бадьяна, 5 г молотого сычуаньского перца, соль по вкусу.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Имбирь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Свинину промыть, обсушить салфеткой, сделать острым ножом неглубокие надрезы по всей поверхности куска. Натереть мясо со всех сторон сахаром, солью, чесноком, имбирем и специями, поставить на 12 часов в холодильник. По истечении указанного времени выложить мясо в форму для запекания и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Свинина, запеченная с кунжутом и острым перцем

Ингредиенты:

800 г свинины, 150 мл апельсинового сока, 40 г меда, 40 г семян кунжута, 10 г молотого перца чили, 5 г молотого имбиря, соль по вкусу.

Свинину промыть, нарезать порционными кусками поперек волокон, выложить в форму для запекания. Апельсиновый сок смешать с медом, перцем, солью и имбирем, полить полученной смесью мясо и поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку. Затем посыпать мясо семенами кунжута и запекать до готовности, периодически поливая образовавшимся соусом.

Свинина, запеченная на углях

Ингредиенты:

800 г свинины, 4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени базилика, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень базилика вымыть, мелко нарезать. Свинину промыть, нарезать поперек волокон порционными кусками, натереть чесноком, солью и перцем. Завернуть каждый кусок в пищевую фольгу, положить на решетку и запекать над раскаленными углями 1 час, периодически переворачивая. Готовое мясо вынуть из фольги и посыпать базиликом.

Кебаб из свинины, запеченный в фольге

Ингредиенты:

800 г свинины, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 яйцо, 1 пучок зелени кинзы, 1 пучок зелени петрушки, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Свинину промыть, нарезать небольшими кусочками. Лук и чеснок очистить, вымыть, нарезать. Зелень кинзы и петрушки вымыть, мелко нарезать. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить половину зелени, яйцо, соль и перец, перемешать. Сформовать из полученного фарша кебабы, нанизать вдоль на шампуры, завернуть каждый в пищевую фольгу. Жарить над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая. Вынуть кебабы из фольги, выложить на блюдо и посыпать оставшейся зеленью кинзы и петрушки.

Рубленая свинина, запеченная с орехами

Ингредиенты:

500 г свинины, 100 г измельченных грецких орехов, 1 пучок зелени укропа, 100 мл кетчупа, красный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, перемешать с орехами, разделить на порции, завернуть каждую в фольгу и запекать на решетке над раскаленными углями до готовности. Зелень укропа вымыть и нарубить. Мясо вынуть из фольги, выложить на блюдо, полить кетчупом и посыпать зеленью укропа.

Рулетики из говядины, запеченные в фольге

Ингредиенты:

500 г говядины, 100 г сала, 1 огурец, 1 болгарский перец, 50 мл растительного масла, 15 г горчицы, 30 г майонеза, 30 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, 2 помидора, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Для приготовления начинки болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и мелко нарезать. Огурец вымыть, очистить от кожицы и мелко нарезать. Сало нарезать мелкими кубиками. Болгарский перец, огурец и сало посолить и перемешать. Говядину промыть и разрезать на 5 одинаковых частей. Каждый кусок отбить, посолить, поперчить и смазать горчицей. В середину каждого куска положить начинку, свернуть мясо рулетами, завязать нитками, смазать растительным маслом.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Рулеты завернуть в фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке в течение 50 минут, затем вынуть из фольги, полить смесью из сметаны и майонеза, посыпать зеленью укропа и украсить кружочками помидоров.

Свинина, запеченная в тесте

Ингредиенты:

500 г свинины, 200 г муки, 3 яйца, 30 г свиного жира, 50 г панировочных сухарей, 70 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Из муки, яиц и небольшого количества воды приготовить жидкое тесто. Мясо промыть, посолить, поперчить, опустить в тесто, выложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и запечь в умеренно разогретой духовке до готовности. Готовое мясо нарезать порционными кусками, смазать майонезом и подать к столу.

Говядина, запеченная со сметаной и кореньями

Ингредиенты:

800 г говядины, 200 г сметаны, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Говядину промыть, нарезать поперек волокон кусками толщиной около 1,5 см, натереть солью и перцем, жарить на сковороде в разогретом растительном масле до образования золотистой корочки. Лук и коренья очистить, вымыть, мелко нарезать и спассеровать на сливочном масле.

Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Куски мяса выложить в форму для запекания, сверху выложить лук и коренья, посыпать укропом, полить сметаной и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Говядина, запеченная в фольге

Ингредиенты:

800 г говядины, 4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 30 мл растительного масла, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Говядину промыть, обсушить салфеткой. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень

петрушки вымыть, мелко нарезать.

Мясо натереть со всех сторон чесноком, солью и перцем, жарить на растительном масле со всех сторон до образования золотистой корочки.

Посыпать петрушкой и чесноком, плотно завернуть в пищевую фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке 1 час. Дать готовому мясу постоять в течение 30 минут, вынуть из фольги, нарезать поперек волокон порционными кусками и выложить на блюдо.

Говядина, запеченная с помидорами и базиликом

Ингредиенты:

800 г говядины, 4 помидора, 4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени базилика, 50 мл оливкового масла, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Говядину промыть, обсушить салфеткой, нарезать поперек волокон кусками толщиной около 1,5 см. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать.

Зелень базилика вымыть, измельчить в блендере вместе с чесноком, добавить оливковое масло, перец и соль, перемешать. Куски мяса смазать со всех сторон приготовленной смесью, выложить в форму для запекания, сверху положить помидоры.

Запекать в предварительно разогретой духовке до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Шпигованная говядина, запеченная в фольге

Ингредиенты:

600 г говядины, 200 г бекона, 2 зубчика чеснока, 1 морковь, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Говядину промыть, обсушить салфеткой. Бекон нарезать тонкими полосками. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Морковь очистить, вымыть, нарезать брусочками длиной 3–4 см. Мясо натереть со всех сторон чесноком, солью и перцем, сделать длинным острым ножом надрезы и нашпиговать чесноком и морковью. Обернуть говядину полосками бекона, плотно завернуть в пищевую фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке 1 час 20 минут.

Говядина, запеченная с имбирем

Ингредиенты:

600 г говядины, 2 помидора, 1 луковица, 70 г корня имбиря, 4 зубчика чеснока, 0,5 пучка зелени базилика, 0,5 пучка зелени кинзы, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Говядину промыть, обсушить салфеткой. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть. Имбирь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Зелень кинзы и базилика вымыть, измельчить в блендере вместе с чесноком.

Добавить имбирь, перец и соль, смазать кусок мяса со всех сторон полученной смесью, выложить на пищевую фольгу, сверху выложить лук и помидоры, плотно завернуть. Запекать в предварительно разогретой духовке 1 час 20 минут.

Говяжья вырезка, запеченная с медом и чесноком

Ингредиенты:

600 г говяжьей вырезки, 3–4 зубчика чеснока, 100 мл мясного бульона, 50 г жидкого меда, 30 мл оливкового масла, 5 г сушеного тимьяна, 5 г сушеного базилика, красный и черный молотый перец и соль по вкусу.

Говядину промыть, нарезать крупными кусками, натереть солью и перцем. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки, смешать с медом, оливковым маслом, базиликом и тимьяном.

Смазать куски мяса приготовленной смесью, оставить на 30 минут, затем выложить в форму для запекания, добавить бульон и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Говядина, запеченная с апельсинами

Ингредиенты:

600 г говядины, 2 апельсина, 1 луковица, 30 мл оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, 10 г карри, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Говядину промыть, нарезать крупными кусками, натереть карри, солью и перцем, жарить на оливковом масле на сильном огне до образования золотистой корочки. Апельсины вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Мясо выложить в форму для запекания, сверху положить кружочки апельсинов и кольца лука, накрыть форму пищевой фольгой и поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку.

Затем фольгу снять и запекать мясо до готовности, периодически поливая образующимся соком. За 2 минут до готовности посыпать мясо петрушкой.

Говядина, запеченная с вишней

Ингредиенты:

800 г говядины, 300 г вишни, 1 луковица, 50 мл растительного масла, 200 г майонеза, 70 г сахара, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Говядину промыть, нарезать поперек волокон порционными кусками, посолить, поперчить, жарить на сковороде в разогретом растительном масле до образования золотистой корочки. Вишню вымыть, удалить косточки и плодоножки, засыпать сахаром и оставить на 15 минут, после чего слить образовавшийся сок.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Куски мяса выложить в форму для запекания, сверху положить вишню и лук. Полить майонезом, смешанным с вишневым соком, и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать до готовности, выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Говядина, запеченная с картофелем и белыми грибами

Ингредиенты:

600 г говядины, 600 г картофеля, 250 г белых грибов, 200 мл грибного бульона, 2 луковицы, 60 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Говядину промыть, нарезать поперек волокон порционными кусками, посолить, поперчить, жарить на сковороде в разогретом растительном масле (30 мл) до образования золотистой корочки. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать.

Грибы промыть, нарезать ломтиками, обжарить вместе с луком на оставшемся масле, посолить. Мясо, грибы и лук выложить в форму для запекания, добавить бульон и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать до готовности, выложить на блюдо и посыпать зеленью укропа.

Говядина, запеченная с цветной капустой и помидорами

Ингредиенты:

600 г говядины, 600 г цветной капусты, 2 помидора, 200 мл

мясного бульона, 100 г сметаны, 2 луковицы, 60 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Говядину промыть, нарезать поперек волокон порционными кусками, посолить, поперчить, жарить на сковороде в разогретом растительном масле (30 мл) до образования золотистой корочки. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, спассеровать в оставшемся масле. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, бланшировать в кипящей подсоленной воде 2 минуты, откинуть на сито. Зелень укропа петрушки вымыть, мелко нарезать.

Мясо выложить в форму для запекания, сверху положить капусту, помидоры и лук, полить бульоном, смешанным со сметаной, поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать до готовности, выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Бараньи ребрышки с мятой и чесноком, запеченные в фольге

Ингредиенты:

800 г бараньих ребрышек, 4 зубчика чеснока, 4 веточки мяты, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Бараньи ребрышки промыть, нарубить порционными кусками, обсушить салфеткой. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Мяту вымыть, мелко нарезать. Куски баранины натереть чесноком, солью и перцем, посыпать мятой, завернуть каждый в пищевую фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке 1 час.

Бараньи ребрышки, запеченные с яблоками

Ингредиенты:

800 г бараньих ребрышек, 500 г кислых яблок, 200 мл мясного бульона, 50 мл растительного масла, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Бараньи ребрышки промыть, нарубить порционными кусками, обсушить салфеткой, натереть солью и перцем, жарить на сковороде в разогретом растительном масле до образования золотистой корочки. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными дольками.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Мясо выложить в

форму для запекания вперемежку с яблоками, добавить бульон и поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку. Затем посыпать луком и петрушкой, запекать до готовности.

Бараньи ребрышки, запеченные с айвой и изюмом

Ингредиенты:

800 г бараньих ребрышек, 200 мл мясного бульона, 150 г изюма без косточек, 2 айвы, 4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Бараньи ребрышки промыть, нарубить порционными кусками, обсушить салфеткой. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки.

Изюм промыть. Айву вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Куски баранины натереть чесноком, солью и перцем, выложить в форму для запекания вместе с айвой и изюмом, залить бульоном и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать до готовности, периодически поливая образующимся соусом. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

Баранина, запеченная со специями и медом

Ингредиенты:

1 кг баранины, 3 зубчика чеснока, 100 мл апельсинового сока, 50 г меда, 10 г сушеной мяты, 5 г молотой корицы, 5 г молотого имбиря, 5 г молотой гвоздики, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Баранину промыть, обсушить салфеткой, натереть чесноком, солью и специями, выложить в форму для запекания. Апельсиновый сок смешать с медом, полить мясо приготовленной смесью и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать до готовности, периодически поливая образующимся соусом.

Баранина, запеченная с кабачками и помидорами

Ингредиенты:

1 кг баранины, 500 г молодых кабачков, 300 г помидоров, 100 г сыра, 100 мл мясного бульона, 50 г зерен граната, 30 мл растительного масла, 2 луковицы, 1 пучок зелени кинзы, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Баранину промыть, обсушить салфеткой, нарезать поперек волокон порционными кусками, натереть солью и перцем. Жарить на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Помидоры и кабачки вымыть, нарезать кружочками. Зелень кинзы вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Куски мяса переложить в форму для запекания, сверху выложить кольца лука, кружочки кабачков и помидоров, посолить, добавить бульон.

Запекать в предварительно разогретой духовке 40 минут, периодически поливая образующимся соусом. Затем посыпать сыром и запекать еще 10 минут. Готовое блюдо посыпать зернами граната и зеленью кинзы.

Баранина, запеченная с баклажанами, зеленью и чесноком

Ингредиенты:

1 кг баранины без костей, 600 г баклажанов, 4 зубчика чеснока, 200 г майонеза, 100 мл мясного бульона, 30 мл растительного масла, 0,5 пучка зелени базилика, 0,5 пучка зелени петрушки, 0,5 пучка зелени укропа, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Баранину промыть, обсушить салфеткой, нарезать поперек волокон порционными кусками, натереть солью и перцем. Жарить на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками. Зелень базилика, петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Куски мяса переложить в форму для запекания, сверху выложить кружочки баклажанов, посолить, добавить бульон и накрыть форму фольгой.

Запекать в предварительно разогретой духовке 20 минут, затем фольгу снять, посыпать мясо и баклажаны чесноком и зеленью, полить майонезом и запекать до готовности.

Баранина, запеченная с луком и сметаной

Ингредиенты:

800 г баранины без костей, 2–3 луковицы, 200 г сметаны, 50 мл лимонного сока, 30 мл растительного масла, 30 г томатного соуса, 1 пучок зелени кинзы, 10 г горчицы, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Баранину промыть, обсушить салфеткой, нарезать поперек волокон порционными кусками, натереть солью и перцем. Жарить на сковороде в растительном масле до образования золотистой

корочки. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень кинзы вымыть, мелко нарезать.

Для приготовления соуса смешать сметану с лимонным соком, луком, кинзой, томатным соусом и горчицей. Куски мяса переложить в форму для запекания, полить соусом. Запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Баранина, запеченная с тыквой

Ингредиенты:

600 г баранины, 400 г мякоти тыквы, 200 мл мясного бульона, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками. Тыкву вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Мясо жарить на растительном масле вместе с луком 5 минут, добавить тыкву, посолить, поперчить, перемешать и выложить в форму для запекания.

Залить горячим бульоном и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Баранина, запеченная в томатном соке

Ингредиенты:

800 г баранины, 250 мл томатного сока, 30 мл растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, 1 луковица, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Баранину промыть, нарезать поперек волокон порционными кусками, посолить, поперчить, жарить на растительном масле до образования золотистой корочки.

Переложить в форму для запекания, залить томатным соком и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Зелень кинзы вымыть, мелко нарезать.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Готовое мясо выложить на блюдо, полить образовавшимся во время запекания соусом, посыпать луком и кинзой.

Баранина, запеченная с морковью и рисом

Ингредиенты:

600 г баранины, 200 г риса, 200 г моркови, 2 луковицы,

150 мл овощного бульона, 30 мл растительного масла, 3 яйца, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Рис промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать.

Мясо жарить на сковороде в растительном масле вместе с морковью и луком 5—10 минут, добавить рис, посолить, поперчить, перемешать и выложить в форму для запекания. Залить взбитыми яйцами, смешанным с бульоном, запекать в предварительно разогретой духовке 15–20 минут. Готовое блюдо посыпать петрушкой.

Баранья нога, запеченная с сухофруктами

Ингредиенты:

Баранья нога весом около 2 кг, 100 г кураги, 100 г чернослива без косточек, 3 зубчика чеснока, 50 мл оливкового масла, 3 веточки розмарина, соль и перец по вкусу.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Чернослив и курагу промыть, нарезать. Розмарин вымыть. Баранину промыть, обсушить салфеткой, острым узким ножом сделать глубокие надрезы по всей поверхности мяса. Нашпиговать мясо чесноком и сухофруктами, натереть солью, перцем и смазать со всех сторон оливковым маслом.

Положить баранью ногу на противень и запекать в предварительно разогретой духовке около 2 часов, периодически поливая образующимся соком. Выложить на блюдо, нарезать мясо кусками поперек волокон, посыпать мелко нарезанным розмарином.

Баранина, запеченная с клюквенным соусом

Ингредиенты:

1 кг баранины без костей, 300 г клюквенного соуса, 200 мл апельсинового сока, 50 мл хереса, 10 г коричневого сахара, 3 зубчика чеснока, 3 веточки тимьяна, перец и соль по вкусу.

Для приготовления маринада чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки, смешать с апельсиновым соком, хересом, сахаром, перцем и солью.

Мясо промыть, сделать ножом по всей поверхности неглубокие надрезы в виде сеточки, полить маринадом и поставить на 1 час в холодильник. Затем выложить в форму для

запекания, добавить маринад, закрыть форму пищевой фольгой. Запекать мясо 1 час, затем фольгу снять и запекать мясо до готовности, периодически поливая клюквенным соусом. Зелень тимьяна вымыть, мелко нарезать. Готовое мясо переложить на блюдо и нарезать поперек волокон. Оставшийся в форме для запекания соус смешать с тимьяном и полить им баранину.

Баранья нога, запеченная с медом и мятным соусом

Ингредиенты:

Баранья нога весом около 2 кг, 3 зубчика чеснока, 5 г семян тмина, 5 г семян кориандра, 40 мл оливкового масла, 50 г жидкого цветочного меда, 50 г мятного соуса, 50 мл апельсинового сока, перец и соль по вкусу.

Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке вместе с кориандром и тмином, добавить оливковое масло, перец и соль. Баранину промыть, обсушить бумажной салфеткой, смазать приготовленной смесью, поставить на 4 часа в холодильник. Выложить баранью ногу на противень, поставить в предварительно разогретую духовку и запекать до готовности, периодически поливая смесью из меда, мятного соуса и апельсинового сока.

Запеченные тефтели из баранины

Ингредиенты:

500 г баранины, 150 г риса, 200 мл мясного бульона, 2 столовые ложки кетчупа, 2 луковицы, 1 яйцо, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Баранину промыть, нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Рис промыть. Баранину и лук дважды пропустить через мясорубку, добавить рис, яйцо и зелень, посолить, поперчить и перемешать. Сформовать небольшие тефтели, выложить их в форму для запекания и залить бульоном, смешанным с кетчупом. Накрыть форму фольгой, поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку. Затем фольгу снять и запекать тефтели до готовности.

Баранина, запеченная с орехами и болгарским перцем

Ингредиенты:

500 г баранины, 100 г измельченных грецких орехов, 2

стручка болгарского перца, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 100 г кетчупа, 50 мл лимонного сока, красный молотый перец и соль по вкусу.

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Мясо промыть, нарезать крупными кусками, пропустить через мясорубку вместе с луком. Фарш посолить, поперчить, добавить орехи и болгарский перец, разделить на порции, завернуть каждую в фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Мясо вынуть из фольги, выложить на блюдо, полить кетчупом, смешанным с лимонным соком, и посыпать зеленью петрушки.

Рулет из баранины и овощей, запеченный в духовке

Ингредиенты:

1 кг баранины без костей, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 50 г топленого масла, 40 г майонеза, 10 г сладкой горчицы, 1 пучок зелени кинзы, черный молотый перец и соль по вкусу.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь, корни петрушки и сельдерея вымыть, очистить, мелко нарезать, спассеровать на топленом масле вместе с луком, посолить.

Мясо промыть, отбить, посолить, поперчить, выложить приготовленную начинку. Свернуть в виде рулета, перевязать ниткой, смазать майонезом, смешанным с горчицей, и выложить на противень. Запекать в предварительно разогретой духовке до готовности, периодически поливая образующимся соком. Зелень кинзы вымыть и мелко нарезать. Готовый рулет нарезать порционными кусками и посыпать зеленью петрушки.

Баранина, запеченная с картофелем и яблоками

Ингредиенты:

600 г баранины, 600 г картофеля, 1 соленый огурец, 1–2 яблока, 50 г сыра, 1 луковица, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, 20 г жира, перец и соль по вкусу.

Картофель очистить, вымыть и нарезать кружочками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Огурец нарезать дольками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть. Мясо промыть, мелко нарезать, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром форму, сверху положить картофель, яблоки и

лук, полить сметаной, посыпать тертым сыром и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 30 минут. Готовое мясо выложить в блюдо, оформить дольками огурца, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Запеченные колбаски из баранины

Ингредиенты:

500 г баранины, 50 г сливочного масла, 70 г жира, 50 мл сливок, 50 г панировочных сухарей, 15 мл лимонного сока, 1 пучок зелени петрушки, 1 яйцо, 20 мл растительного масла, перец и соль по вкусу.

Мясо промыть, дважды пропустить через мясорубку, добавить сливки, перец, соль, перемешать и положить в прохладное место на 1 час. Фарш разделать на кружочки толщиной 10 мм, положить на середину каждого кусочек сливочного масла, придать изделиям форму колбасок, смазать взбитым яйцом, запанировать в сухарях, обжарить в жире до золотистого цвета.

Изделия выложить в смазанную растительным маслом форму и запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10 минут. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Колбаски выложить в блюдо, сбрызнуть лимонным соком, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Кабанина, запеченная в фольге

Ингредиенты:

500 г кабанины, 50 мл оливкового масла, тертый мускатный орех, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Кабанину промыть, обсушить салфеткой, натереть перцем, мускатным орехом и солью, поставить на 2 часа в холодильник. Затем смазать кусок мяса со всех сторон оливковым маслом, завернуть в пищевую фольгу и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать 1 час, затем оставить в выключенной духовке на 15–20 минут. Вынуть мясо из фольги и нарезать поперек волокон.

Кабанина, запеченная с луком и кореньями

Ингредиенты:

500 г кабанины, 2 луковицы, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 200 г сметаны, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, красный и черный молотый перец, соль

по вкусу.

Кабанину промыть, обсушить салфеткой, нарезать порционными кусками поперек волокон, натереть перцем и солью, поставить на 2 часа в холодильник. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Морковь и коренья очистить, вымыть, нарезать небольшими кусочками и спассеровать вместе с луком в растительном масле. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Куски мяса выложить в форму для запекания, сверху положить пассерованные овощи.

Полить сметаной, поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать в течение 1 часа, выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Рубленая кабанина, запеченная с овощами

Ингредиенты:

500 г кабанины, 2 луковицы, 4 баклажана, 4 помидора, 150 г майонеза, 30 мл растительного масла, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Кабанину промыть, нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить, поперчить и перемешать. Баклажаны и помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Форму для запекания смазать растительным маслом, выложить на дно половину баклажанов и помидоров, на них — фарш из кабанины, сверху — оставшиеся овощи. Посолить, накрыть форму фольгой и поставить в предварительно разогретую духовку на 25 минут. Затем фольгу снять, полить блюдо майонезом и запекать до готовности.

Оленина, запеченная с брусничным соусом

Ингредиенты:

600 г оленины, 200 г брусники, 100 мл мясного бульона, 40 г сахара, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Оленину промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Жарить на растительном масле 7—10 минут, переложить в форму для запекания, добавить бульон и поставить в предварительно разогретую духовку на 15 минут. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Бруснику вымыть, припустить в небольшом количестве воды, протереть через сито, добавить сахар, перемешать. Полить оленину приготовленным

соусом, запекать до готовности. Выложить мясо на блюдо, посыпать петрушкой.

Оленина, запеченная с картофелем и луком

Ингредиенты:

600 г оленины, 600 г картофеля, 2 луковицы, 150 мл мясного бульона, 40 мл растительного масла, 1 пучок зеленого лука, перец и соль по вкусу.

Картофель очистить, вымыть, нарезать крупными дольками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Оленину промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Жарить на растительном масле вместе с луком 7—10 мин, переложить в форму для запекания, добавить картофель и бульон. Накрыть форму фольгой и поставить в предварительно разогретую духовку на 25 мин. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать.

Снять фольгу, посыпать мясо и картофель зеленым луком, запекать до готовности.

Оленина, запеченная с грибами и сметаной

Ингредиенты:

500 г оленины, 500 г белых грибов, 2 луковицы, 200 г сметаны, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Оленину промыть, нарезать небольшими кусочками. Грибы промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Мясо жарить на сковороде в растительном масле вместе с грибами и луком 57 мин, посолить, поперчить, перемешать и переложить в форму для запекания.

Посыпать петрушкой, полить сметаной и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Оленина, запеченная с вином и черносливом

Ингредиенты:

1 кг оленины без костей, 400 мл красного вина, 150 г чернослива без косточек, 150 г грецких орехов, 3 луковицы, 40 мл растительного масла, 40 г муки, перец, соль по вкусу.

Чернослив вымыть, замочить в теплой воде.

Оленину промыть, нарезать небольшими кусочками. Лук

очистить, вымыть, мелко нарезать. Орехи нарубить.

Кусочки мяса посолить, поперчить, обвалять в муке, жарить на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки. Переложить в форму для запекания, на оставшемся на сковороде масле обжарить лук и добавить его в мясо вместе с орехами и черносливом. Залить все вином, поставить в предварительно разогретую духовку и запекать в течение 1 часа.

Запеченные бараньи колбаски

Ингредиенты:

2 кг курдючного сала (или сальника), 2 бараньих желудка, 1 г селитры, 1 г сахара, 8—10 зубчиков чеснока, 2 г черного молотого перца, 2 г майорана, 2 г кориандра, 2 г гвоздики, 2–3 лавровых листа, корица по вкусу, 50 г соли.

Курдючное сало (или сальник) промыть, слегка обсушить и нарезать мелкими кусочками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Из соли, сахара, селитры, чеснока и специй приготовить смесь.

Добавить эту смесь к нарезанному салу, перемешать, уложить в эмалированную емкость, закрыть плотной крышкой и убрать в холодное место на 40–50 минут.

Подготовленные бараньи желудки нарезать квадратными кусочками (12х12 см), расправить каждый кусочек, положить фарш и свернуть кусочки в виде колбасок.

Перетянуть колбаски бечевкой, отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа.

Вынуть колбаски из бульона, положить на противень, запекать в предварительно разогретой духовке до образования золотистой корочки.

Острые колбаски из свинины и говядины

Ингредиенты:

500 г нежирной свинины, 500 г говядины, 300 г шпика, 200 г кишок, 2–3 зубчика чеснока, 10 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 20 г соли.

Свинину и говядину промыть, обсушить, мелко нарубить, пересыпать солью и перцем горошком, перемешать и оставить при комнатной температуре на 24 часа. Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Шпик промыть, обсушить, измельчить, слегка обжарить, охладить и смешать с чесноком, оставить также на 24 часа.

Кишки промыть и замочить в спиртовом растворе на 3 часа (на 500 мл воды 25 мл спирта).

Подготовленные продукты смешать, начинить полученным фаршем кишки, перетянуть суровой нитью и варить 15 минут в подсоленной воде с добавлением лаврового листа. Вынуть колбаски из бульона, выложить в форму для запекания и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать до готовности.

Колбаски, запеченные с майонезом

Ингредиенты:

500 г нежирной свинины, 500 г шпика, 250 г репчатого лука, 200 г свиных кишок, 100 г майонеза, 10 г мускатного ореха, 2 г гвоздики, 5 г красного молотого перца, 1 пучок зелени петрушки, 20 г соли.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Свинину и шпик промыть, мелко нарезать, добавить лук, часть петрушки, соль и специи, перемешать. Полученным фаршем начинить подготовленные кишки, перетянуть суровой нитью, опустить в кипящую воду и варить 15–25 минут. Вынуть колбаски из бульона, выложить на противень, смазать майонезом и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Выложить на блюдо и посыпать оставшейся петрушкой.

Запеченная вареная колбаса из говядины

Ингредиенты:

1 кг говядины (филе задней ноги или лопатки), 400 мл воды, 300 г шпика, 700 г нежирной свинины, 200 г свиных кишок, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, 2 г сахара, 1 г селитры, 45 г соли.

Говядину промыть, обсушить, пропустить через мясорубку, посолить (25 г соли), добавить селитру и 1 г сахара, влить воду, тщательно перемешать. Свинину и шпик промыть, обсушить, нарезать небольшими кусками, смешать с оставшейся солью и сахаром. Положить в эмалированную емкость, поместить в холодное место на 3–4 часа. Затем куски свинины и шпика измельчить, смешать с говяжьим фаршем, добавить специи. Полученной массой наполнить подготовленные кишки.

После наполнения перетянуть колбасу шпагатом с двух концов, наколоть оболочку, чтобы вышел воздух, и варить на

среднем огне 50–60 минут. Выложить колбасу на противень и запекать в предварительно разогретой духовке 35–45 минут.

Запеченная вареная колбаса из телятины

Ингредиенты:

500 г телятины, 500 г говяжьего жира, 500 г свиного шпика, 200 г кишок, перец, майоран, гвоздика и кардамон по вкусу, 2 лавровых листа, 20 г соли.

Говяжий жир, шпик и промытую телятину мелко нарубить, добавить соль и специи по вкусу. Полученной массой плотно наполнить подготовленные кишки, перетянуть ниткой, проколоть в нескольких местах иглой, варить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа 30 минут.

Вынуть из бульона, завернуть в фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Запеченная вареная свиная колбаса с мускатным орехом и имбирем

Ингредиенты:

1 кг нежирной свинины, 800 г постной говядины, 250 г шпика, 250 г кишок, 20 г сахара, 3 г перца, 5 г мускатного ореха, 2 г молотого имбиря, 15 г смеси молотого черного, зеленого и розового перца, соль по вкусу.

Свинину и говядину промыть, пропустить дважды через мясорубку и посолить по вкусу.

Положить в эмалированную емкость и убрать в прохладное помещение с температурой 35 °С на 2–2,5 часа. Затем добавить 200 мл воды, измельченный шпик, сахар и специи, перемешать. Неплотно набить фаршем подготовленные кишки, наколоть с двух сторон и перетянуть шпагатом. Варить в кипящей воде в течение 1 часа, затем выложить на противень и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Колбаса с луком, запеченная на углях

Ингредиенты:

1 кг свинины (лопатки), 500 г говядины (филе), 150 г шпика (сала), 200 г свиных кишок, 100 г репчатого лука, 2 г сахара, 2 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, 1 пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа, 25 г соли.

Лук очистить, вымыть. Зелень петрушки вымыть, мелко

нарезать. Кишки промыть и замочить в чуть подсоленной кипяченой холодной воде. Свиную лопатку и говядину промыть, мелко нарезать, пропустить дважды через мясорубку вместе с луком, добавить мелко нарезанный шпик, сахар, петрушку и пряности, тщательно перемешать. Наполнить фаршем подготовленные кишки, перевязать бечевкой. Завернуть колбасу в фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке 2 часа. Оставить в фольге на 30 минут, затем вынуть и нарезать порционными кусками.

Свиная колбаса с луком и чесноком, запеченная с кетчупом

Ингредиенты:

1,5 кг нежирной свинины, 200–300 г свиных кишок, 250 г репчатого лука, 100 г кетчупа, 25 мл растительного масла, 3 зубчика чеснока, 5 г красного молотого перца, 20 г соли.

Кишки промыть, замочить на 3 часа, затем обсушить. Свинину промыть, пропустить через мясорубку. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и половину обжарить в растительном масле. Добавить лук к фаршу, положить специи и чеснок, тщательно перемешать, набить кишки. Перевязать суровой ниткой, отварить в подсоленной воде. Выложить на противень, смазать кетчупом и запекать в предварительно разогретой духовке 25 минут.

Колбаса из говядины со шпиком, запеченная с картофелем

Ингредиенты:

1 кг говядины (филе), 1 кг молодого картофеля, 250 мл мясного бульона, 600 г свиного сала, 200–300 г свиных кишок, 2 г перца, 1 пучок зелени укропа, 25 г соли.

Картофель тщательно вымыть. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Кишки промыть и замочить на 3–4 часа. Говядину промыть, пропустить через мясорубку вместе со шпиком. Добавить соль и перец. Все тщательно перемешать, начинить плотно кишки, перетянуть суровой ниткой и варить колбасу 40 минут. Нарезать крупными кусками, выложить в форму для запекания вместе с картофелем, добавить бульон и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Домашняя колбаса, запеченная на углях

Ингредиенты:

1 кг нежирной свинины, 500 г говядины (филе), 500 г шпика (сала), 200 г свиных кишок, 120 мл коньяка, 3 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Свиные кишки промыть и замочить на 5 часов в холодной воде, затем откинуть на сито и обсушить. Свинину и говядину промыть, мелко нарезать, шпик нашинковать. Смешать мясо и шпик, добавить коньяк, перец и соль, тщательно перемещать и плотно набить полученной массой кишки. Завернуть колбасу в пищевую фольгу, положить на решетку и запекать над горячими углями 1,5–2 часа, периодически переворачивая.

Запеченная колбаса из говядины и кабанины

Ингредиенты:

700 г постной говядины, 500 г кабанины, 500 г шпика, 200 мл мясного бульона, 200 г кишок, 3 г кардамона.

Говядину и кабанину промыть, мелко нарезать. Шпик промыть, нашинковать, смешать с мясом, добавить соль и специи, тщательно перемешать и полученной массой наполнить подготовленные кишки.

Положить в форму для запекания, добавить бульон и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать до готовности, периодически поливая бульоном.

Колбаса из свинины и сома, запеченная с майонезом и луком

Ингредиенты:

700 г нежирной свинины, 300 г филе сома, 200 г тонких кишок, 1500 г майонеза, 3 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 2 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Свинину промыть, мелко нарезать. Рыбное филе промыть, мелко нарубить и смешать с мясом. Добавить соль и перец, тщательно перемешать, начинить подготовленные кишки полученным фаршем, перетянуть ниткой и отварить колбасу в подсоленной воде. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Колбасу нарезать порционными кусками, выложить в форму для запекания, посыпать луком и зеленью, полить майонезом.

Запекать в предварительно разогретой духовке 25–30 минут.

Запеченная ветчинная колбаса

Ингредиенты:

1 кг свинины с жиром, 100 г кишок, 30 мл оливкового масла, 5 г перца, 2 г молотой гвоздики, 2 г молотой корицы, соль по вкусу.

Мясо промыть, нарезать тонкими полосками, чтобы каждая полоска была с жиром.

Посолить, поперчить, добавить гвоздику и корицу, перемешать, поставить на 2 часа в холодильник.

Затем наполнить фаршем подготовленные кишки. Перетянуть колбасу суровой ниткой, наколоть в нескольких местах иглой, смазать оливковым маслом и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Языковая колбаса, запеченная с беконом

Ингредиенты:

1 кг говяжьего языка, 200 г воловьих кишок, 300 г шпика, 200 г бекона, 100 мл бульона, 10 горошин черного перца, 5 г тмина, соль по вкусу.

Бекон нарезать тонкими полосками. Язык очистить, промыть, отварить и мелко нарезать. Шпик нашинковать и слегка обжарить. Все смешать, добавить соль, перец и тмин. Полученным фаршем начинить подготовленные воловьи кишки, перетянуть нитью, проколоть иглой с двух сторон.

Обернуть колбасу полосками бекона, выложить в форму для запекания, добавить бульон и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Запеченная кровяная колбаса

Ингредиенты:

200 мл свиной крови, 500 г постной свинины, 300 г свинины с жиром, 500 г шпика, 200 г панировочных сухарей, 40 мл растительного масла, 50 г вареного риса, 200–300 г свиных кишок, 5–6 зубчиков чеснока, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Чеснок очистить, вымыть и измельчить.

Шпик и свинину промыть, нарезать маленькими кубиками, смешать со свиной кровью, рисом, панировочными сухарями и чесноком. Добавить соль и приправы, перемешать.

Наполнить подготовленные кишки полученной массой, завязать шпагатом, сделать несколько проколов.

Варить на пару 1–1,5 часа, выложить на противень и смазать растительным маслом. Запекать в предварительно разогретой духовке до образования золотистой корочки.

Запеченные домашние сосиски

Ингредиенты:

1 кг нежирной свинины, 500 г постной говядины, 300 г шпика, 100 г толченых белых сухарей, 50 мл сливок, 50 мл оливкового масла, 100 г репчатого лука, 200 г свиных кишок, 2 г гвоздики, 2 г корицы, 8 г мускатного ореха, 3 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Свинину, говядину и шпик промыть, нарубить, добавить соль, измельченный лук и специи, положить под пресс и оставить на 24 часа. Сухари смешать со сливками и добавить к мясному фаршу. Полученной массой начинить подготовленные кишки, перетянуть нитью. Варить сосиски 10–15 минут, выложить на противень, сбрызнуть оливковым маслом. Запекать в предварительно разогретой духовке до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Сардельки, запеченные со сметаной и горчицей

Ингредиенты:

500 г постной говядины, 500 г нежирной свинины, 250 г говяжьего жира, 120 г репчатого лука, 200 г тонких кишок, 200 г сметаны, 20 г горчицы, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Говядину и свинину промыть, мелко нарубить, говяжий жир нашинковать. Подготовленные продукты смешать, добавить соль и перец, полученной массой начинить подготовленные кишки.

Перетянуть суровой нитью, варить сардельки 15–20 минут.

Выложить в форму для запекания, полить сметаной, смешанной с горчицей, и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Свиные сосиски, запеченные с квашеной капустой

Ингредиенты:

1 кг нежирной свинины, 350 г свинины с салом, 200 г свиных кишок, 2–3 зубчика чеснока, 700 г квашеной капусты, 200 мл мясного бульона, 4 г майорана, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Свинину промыть, мелко нарубить, посыпать смесью из соли и специй. Уложить в эмалированную емкость, пересыпав предварительно очищенным, вымытым и измельченным чесноком.

Оставить на 12 часов при комнатной температуре под прессом. Затем массу тщательно перемешать и начинить ею подготовленные кишки, перетянуть суровой нитью, проколоть с двух сторон вилкой каждую сосиску, варить в кипящей подсоленной воде 10 мин. Выложить в форму для запекания вместе с квашеной капустой, добавить бульон и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Запеченная ливерная колбаса

Ингредиенты:

300 г говяжьей печени, 300 г легкого, 300 г сердца, 300 г курдючного сала, 150 мл крови, 200 г толстых кишок, 10 зубчиков чеснока, 50 мл растительного масла, 5 г кориандра, 3 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, 30 г соли.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Курдючное сало промыть и мелко нарезать. Печень, легкое и сердце промыть, нарубить, смешать с салом, добавить кровь, чеснок, соль и специи.

Фарш тщательно перемешать и оставить в прохладном месте на 1–1,5 часа. Наполнить фаршем подготовленные кишки, концы соединить и скрепить, сделать проколы иглой. Варить в подсоленной воде 15 минут, выложить на противень, смазать растительным маслом и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Паштет, запеченный в тесте

Ингредиенты:

1 кг телятины, 200 г баранины, 1 луковица, по 100 г ветчины и колбасы, 70 г майонеза, 200 г муки, 100 г сливочного масла, 25 г сахара, 3 яйца, 100 г сметаны, 30 мл растительного масла, перец и соль по вкусу.

Лук очистить и вымыть. Мясо промыть, нарезать крупными кусками и дважды пропустить через мясорубку с луком, посолить и поперчить.

Яйца взбить.

Для приготовления теста просеять муку, высыпать горкой в миску, в центре горки сделать углубление, положить сметану,

масло, 2 яйца, сахар, соль. Замесить тесто, оставить его на 1 час в теплом месте, затем раскатать в 2 пласта толщиной 0,5 см.

Один пласт выложить на смазанный растительным маслом противень, положить на него часть фарша, колбасу и ветчину, затем снова слой фарша, накрыть вторым пластом теста и защипать края. Сверху смазать оставшимся взбитым яйцом, сделать 2–3 круглых отверстия диаметром 1 см. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 2–2,5 часа. Паштет остудить, не вынимая из формы. Затем через отверстия, сделанные в тесте, залить майонез. Паштет вынуть из формы, поставить в прохладное место на 1 час, затем нарезать порционными кусками и подать к столу.

Форшмак из курицы с сельдью

Ингредиенты:

200 г вареного мяса курицы, 50 г филе сельди, 3 луковицы, 2 яйца, 80 мл сливок, 20 г панировочных сухарей, 40 г сливочного масла, 120 мл томатного соуса, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Лук очистить и вымыть. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо курицы, филе сельди и лук дважды пропустить через мясорубку, затем протереть через сито, добавить яйца, соль, перец, сливки и взбить.

Полученную массу выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5–7 минут. Готовый форшмак остудить, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью петрушки, полить томатным соусом и подать к столу.

Гусь, запеченный кусками с овощами

Ингредиенты:

500 г мяса гуся, 2–3 клубня картофеля, 2 яблока, 1 морковь, 100 г цветной капусты, 2-3 помидора, 100 г стручковой фасоли, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки, 150 г сметаны, 25 г жира, перец и соль по вкусу.

Картофель и морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Цветную капусту вымыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности и разобрать на соцветия.

Стручковую фасоль вымыть и крупно нарезать. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть. Мясо гуся

промыть, нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром форму вместе с картофелем, морковью, яблоками, фасолью и цветной капустой и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности. Готовое мясо и овощи выложить на блюдо, полить сметаной, украсить веточками петрушки, зеленым горошком и дольками помидоров и подать к столу.

Гусь, запеченный с яблоками

Ингредиенты:

Тушка гуся, 10 яблок, 2–3 маринованных огурца, 5–6 клубней картофеля, 5 луковиц, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, 35 г жира, перец и соль по вкусу.

Картофель вымыть, очистить и крупно нарезать. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Маринованные огурцы разрезать вдоль на 4–6 частей. Зелень петрушки вымыть. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Тушку гуся промыть, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром гусятницу, добавить яблоки, картофель и лук, влить немного воды, положить сметану и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Затем выложить гуся в блюдо, оформить запеченными яблоками, картофелем и луком, украсить веточками петрушки и маринованными огурцами, полить оставшимся от запекания соусом и подать к столу.

Гусь, запеченный с сухофруктами

Ингредиенты:

Тушка гуся, 5 яблок, 500 г картофеля, 100 г чернослива без косточек, 100 г кураги, 100 мл куриного бульона, 50 г изюма без косточек, 5 луковиц, 100 г майонеза, 1 пучок зелени сельдерея, 30 г жира, перец и соль по вкусу.

Картофель вымыть, очистить и крупно нарезать. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками.

Сухофрукты вымыть, замочить на 15 минут в теплой кипяченой воде. Зелень сельдерея вымыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Тушку гуся промыть, обсушить, натереть изнутри и снаружи солью и перцем, положить внутрь яблоки, смешанные с сухофруктами. Положить гуся в смазанную жиром гусятницу, добавить картофель и лук, влить бульон, запекать в умеренно разогретой духовке до готовности. За 5—10 минут до готовности выложить гуся на противень,

смазать майонезом и запекать до образования золотистой корочки, а картофель и лук оставить в гусятнице. Готового гуся выложить на блюдо вместе с картофелем и луком, посыпать сельдереем, полить оставшимся от запекания соусом и подать к столу.

Гусь, запеченный в красном вине

Ингредиенты:

700 г гуся, 200 мл сухого красного вина, 20 г коричневого сахара, 20 г меда, 2–3 бутона гвоздики, перец и соль по вкусу.

Мясо гуся промыть, нарубить порционными кусками, посолить и поперчить, выложить в форму для запекания. Приготовить маринад из вина, сахара и меда, залить им куски гуся, добавить гвоздику, накрыть форму пищевой фольгой и поставить на 2 часа в холодильник.

По истечении указанного времени запекать гуся в предварительно разогретой духовке 35 минут, затем снять фольгу и запекать до образования золотистой корочки, периодически поливая маринадом.

Утка, запеченная с айвой

Ингредиенты:

Тушка утки, 2 айвы, 2 луковицы, 50 г изюма без косточек, 40 мл растительного масла, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Утку промыть, обсушить, натереть снаружи и изнутри солью и перцем. Изюм вымыть, замочить на 10 мин в теплой кипяченой воде.

Айву вымыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, спассеровать вместе с айвой в растительном масле, добавить изюм, перемешать. Нафаршировать утку приготовленной начинкой, положить в утятницу, добавить немного воды, накрыть крышкой и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Утка, запеченная с рисом и черносливом

Ингредиенты:

Тушка утки, 350 г отварного риса, 2 луковицы, 150 г чернослива без косточек, 50 мл оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Утку промыть, обсушить, натереть снаружи и изнутри солью и перцем. Чернослив вымыть, замочить на 10 мин в теплой кипяченой воде, нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, спассеровать в оливковом масле, добавить рис и чернослив, перемешать. Нафаршировать утку приготовленной начинкой, положить в утятницу, добавить немного воды, накрыть крышкой и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Выложить утку на блюдо, посыпать зеленью петрушки.

Утка, запеченная в фольге

Ингредиенты:

Тушка утки, 4 зубчика чеснока, 40 мл растительного масла, 10 г сушеного тимьяна, 5 г сушеного базилика, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Утку промыть, обсушить, натереть снаружи и изнутри чесноком, солью и перцем. Смазать утку растительным маслом, посыпать тимьяном и базиликом. Плотно завернуть в пищевую фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Утка, запеченная с апельсинами

Ингредиенты:

Тушка утки, 2 апельсина, 2 луковицы, 200 мл апельсинового сока, 100 мл сухого белого вина, 50 мл оливкового масла, красный и черный молотый перец, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Утку промыть, обсушить, нарубить порционными кусками, натереть солью и перцем. Приготовить маринад из апельсинового сока и белого вина, залить им утку и поставить на 2 часа в холодильник. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Апельсины вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Куски утки выложить в форму для запекания, полить маринадом и поставить на 45 минут в предварительно разогретую духовку. Затем выложить сверху лук и апельсины, сбрызнуть оливковым маслом и запекать еще 25–30 минут, периодически поливая образовавшимся соусом. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

Утка, запеченная с молодым картофелем и яблоками

Ингредиенты:

Тушка утки, 4 яблока, 1 кг молодого картофеля, 2 луковицы, 200 мл куриного бульона, 40 мл растительного масла, красный и черный молотый перец, 1 лавровый лист, 1–2 бутона гвоздики, соль по вкусу.

Утку промыть, обсушить, нарубить порционными кусками, посолить и поперчить. Картофель тщательно вымыть. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными дольками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, спассеровать в растительном масле. Куски утки положить в утятницу вместе с картофелем, яблоками и луком, добавить бульон, лавровый лист и гвоздику. Накрыть крышкой и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Курица, запеченная с лимоном и гвоздикой

Ингредиенты:

Тушка курицы, 50 г сливочного масла, 1 лимон, 5 бутонов гвоздики, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Тушку курицы промыть, натереть изнутри и снаружи солью и перцем. Лимон вымыть, нашпиговать гвоздикой, вложить в курицу. Положить курицу на противень, полить растопленным маслом и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Курица, запеченная в фольге

Ингредиенты:

Тушка курицы, 4 зубчика чеснока, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Курицу промыть, нарубить порционными кусками, обсушить салфеткой. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Куски курицы натереть со всех сторон чесноком, солью и перцем, плотно завернуть в пищевую фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Курица, запеченная с оливками, чесноком и петрушкой

Ингредиенты:

Тушка курицы, 50 г оливок без косточек, 4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 50 мл оливкового масла, красный и

черный молотый перец, соль по вкусу.

Курицу промыть, обсушить салфеткой, нарубить порционными кусками. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень петрушки вымыть, измельчить в блендере вместе с чесноком и оливками, добавить оливковое масло, перец и соль, перемешать. Куски курицы смазать со всех сторон приготовленной смесью, поставить на 1 час в холодильник. Затем плотно завернуть каждый в пищевую фольгу и запекать в предварительно разогретой духовке 1 час.

Куриные окорочка, запеченные в духовке

Ингредиенты:

8 куриных окорочков, 100 г майонеза, 4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать.

Куриные окорочка промыть, натереть чесноком, солью и перцем, выложить на противень и поставить на 40 минут в предварительно разогретую духовку. Затем смазать майонезом и запекать до готовности. Выложить окорочка на блюдо, посыпать петрушкой и подать к столу.

Куриные окорочка, запеченные с медом и чесноком

Ингредиенты:

6 куриных окорочков, 3–4 зубчика чеснока, 50 г жидкого меда, 30 мл оливкового масла, 5 г сушеного тимьяна, 3 г сушеного базилика, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Куриные окорочка промыть, натереть солью и перцем. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки, смешать с медом, оливковым маслом, базиликом и тимьяном. Смазать окорочка приготовленной смесью, поставить на 1 час в холодильник, затем выложить на противень и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Куриные окорочка, запеченные с апельсинами

Ингредиенты:

8 куриных окорочков, 2 апельсина, 1 луковица, 30 мл оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, 10 г карри, красный

и черный молотый перец, соль по вкусу.

Куриные окорочка промыть, обсушить бумажным полотенцем, натереть карри, солью и перцем. Апельсины вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Куриные окорочка положить в форму для запекания, сверху положить кружочки апельсина и кольца лука. Сбрызнуть оливковым маслом, накрыть форму пищевой фольгой и поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку. Затем фольгу снять и запекать окорочка до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Выложить на блюдо, посыпать петрушкой и подать к столу.

Куриные грудки, запеченные с помидорами

Ингредиенты:

4 куриные грудки, 100 г маслин без косточек, 4 помидора, 2 луковицы, 100 мл сухого белого вина, 40 мл лимонного сока, 0,5 пучка зелени базилика, 0,5 пучка зелени кинзы, 2 зубчика чеснока, 10 г сахара, перец и соль по вкусу.

Куриные грудки промыть, разрезать каждую пополам вдоль. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень базилика и кинзы вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Для приготовления маринада смешать вино с лимонным соком, оливковым маслом, сахаром, зеленью, перцем и солью.

Залить куриные грудки маринадом, поставить на 2 часа в холодильник. По истечении указанного времени выложить на противень, поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку. Затем выложить сверху кружочки помидоров, и лук, полить оставшимся маринадом и запекать до готовности. Выложить готовые грудки на блюдо, украсить маслинами.

Куриные грудки, запеченные с тмином и кориандром

Ингредиенты:

4 куриные грудки, 4 зубчика чеснока, 50 мл кетчупа, 30 мл оливкового масла, 50 мл лимонного сока, 10 г семян тмина, 10 г семян кориандра, 10 г сахара, 1 пучок зелени петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Куриные грудки промыть, обсушить салфеткой. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть,

растолочь в ступке вместе с семенами тмина и кориандра. Добавить кетчуп, оливковое масло, лимонный сок, сахар, перец и соль, перемешать.

Смазать куриные грудки со всех сторон приготовленной смесью, поставить на 1 час в холодильник, затем выложить на противень и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности, периодически переворачивая и поливая образующимся соком. Готовые грудки выложить на блюдо и посыпать петрушкой.

Курица, запеченная с ананасами

Ингредиенты:

1 кг белого куриного мяса, 400 г консервированных ананасов, 150 г майонеза, 30 мл растительного масла, 30 мл лимонного сока, 10 г горчицы, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Мясо курицы промыть, нарезать порционными кусками, слегка отбить, натереть солью и перцем, жарить на сковороде в растительном масле по 2–3 минуты с каждой стороны. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Для приготовления соуса смешать майонез с лимонным соком, чесноком, горчицей и петрушкой.

Мясо курицы выложить в форму для запекания, сверху выложить ананасы, полить соусом и запекать в предварительно разогретой духовке 35–40 минут.

Куриные крылышки, запеченные с майонезом и пряными травами

Ингредиенты:

1 кг куриных крылышек, 200 г майонеза, 20 г горчицы, 2–3 веточки тимьяна, 2–3 веточки эстрагона, 2–3 веточки базилика, перец и соль по вкусу.

Куриные крылышки промыть, обсушить бумажным полотенцем, натереть солью и перцем, выложить в форму для запекания. Пряную зелень вымыть, мелко нарезать, смешать с майонезом и горчицей.

Полить полученным соусом куриные крылышки, запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Куриные крылышки, запеченные с острым томатным соусом

Ингредиенты:

1 кг куриных крылышек, 500 г помидоров, 4 зубчика чеснока, 1 стручок перца чили, 40 мл растительного масла, 10 г сахара, соль по вкусу.

Куриные крылышки промыть, обсушить бумажным полотенцем. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Перец чили вымыть, удалить плодоножку и семена. Для приготовления соуса пропустить через мясорубку помидоры, чеснок и перец, добавить сахар, соль и растительное масло, перемешать. Выложить куриные крылышки в форму для запекания, полить соусом и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Куриные крылышки, запеченные с маринованными грибами и сметаной

Ингредиенты:

1 кг куриных крылышек, 250 г сметаны, 250 г маринованных грибов, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Куриные крылышки промыть, обсушить бумажным полотенцем, посолить и поперчить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Маринованные грибы нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Куриные крылышки, лук и грибы положить в форму для запекания посыпать петрушкой, полить сметаной. Накрыть форму пищевой фольгой, поставить на 50 минут в предварительно разогретую духовку.

Индейка, запеченная с овощами

Ингредиенты:

500 г мяса индейки, 3 помидора, 2 огурца, 2 моркови, 3 клубня картофеля, 20 мл лимонного сока, 1–2 яблока, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени укропа, 30 г жира, 100 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Картофель и морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Помидоры и огурцы вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть. Мясо индейки промыть, нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром форму вместе с картофелем, морковью и яблоками, сбрызнуть лимонным соком и запекать в

умеренно разогретой духовке до готовности. Готовое мясо и овощи выложить на блюдо, полить майонезом, украсить веточками укропа и рублеными яйцами, оформить кружочками помидоров и огурцов и подать к столу.

Индейка, запеченная с курагой и черносливом

Ингредиенты:

1 кг индейки, 100 г чернослива без косточек, 100 г кураги, 100 мл сухого красного вина, 40 мл растительного масла, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Индейку промыть, обсушить бумажной салфеткой, нарубить порционными кусками, натереть солью и перцем, залить вином и оставить на 30 минут. Чернослив и курагу вымыть. Куски индейки жарить на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки, переложить в форму для запекания и поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку. По истечении указанного времени добавить курагу и чернослив, запекать до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Грудка индейки, запеченная с картофелем

Ингредиенты:

600 г грудки индейки, 600 г мелкого молодого картофеля, 100 мл куриного бульона, 40 мл растительного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Грудку индейки промыть, нарезать небольшими кусочками, обсушить салфеткой, натереть солью и перцем. Картофель тщательно вымыть. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Кусочки индейки жарить на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки, переложить в форму для запекания, вокруг выложить картофель.

Добавить бульон, накрыть форму пищевой фольгой и поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку.

Затем фольгу снять и запекать до готовности, периодически поливая образовавшимся соком. Выложить на блюдо, посыпать петрушкой и зеленым луком.

Индейка, запеченная с шампиньонами

Ингредиенты:

800 г индейки, 600 г шампиньонов, 2 луковицы, 200 г сметаны, 60 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Индейку промыть, нарубить порционными кусками, обсушить салфеткой, натереть солью и перцем. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками и обжарить вместе с луком в растительном масле (20 мл), посолить. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать.

Куски индейки жарить на сковороде в оставшемся растительном масле до образования золотистой корочки, переложить в форму для запекания, накрыть форму пищевой фольгой и поставить на 30 минут в предварительно разогретую духовку.

Затем фольгу снять, выложить на индейку грибы и лук, посыпать петрушкой, полить сметаной и запекать до готовности.

Окорочка индейки, запеченные с медом и лимонным соком

Ингредиенты:

2 окорочка индейки, 60 г жидкого цветочного меда, 60 мл лимонного сока, 15 г сушеного базилика, 3 зубчика чеснока, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Окорочка индейки промыть, обсушить салфеткой, натереть со всех сторон чесноком, солью и перцем, выложить на противень и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать в течение 35 минут, периодически поливая образующимся соком. Затем полить медом, смешанным с лимонным соком, посыпать базиликом и запекать до готовности.

Кролик, запеченный с луком

Ингредиенты:

Тушка кролика, 5 луковиц, 50 г сливочного масла, 50 г свиного жира, 3 помидора, 70 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать кружками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Тушку кролика промыть, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром форму, смазать сметаной, оформить кольцами лука и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 1–1,5 часа.

Готового кролика и лук выложить на блюдо, полить

оставшимся от жаренья жиром и растопленным сливочным маслом, посыпать зеленью петрушки, оформить кружочками помидоров и подать к столу.

Жаркое из кролика

Ингредиенты:

Тушка кролика, 100 г майонеза, 50 г жира, 3 луковицы, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить. Тушку кролика промыть, посолить, поперчить, смазать майонезом, выложить в смазанную жиром форму вместе с луком и запекать в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности. Готовое мясо нарезать порционными кусками, посыпать зеленью укропа, полить образовавшимся при жаренье жиром и подать к столу.

Кролик, запеченный в сухарях

Ингредиенты:

Тушка кролика, 100 г свиного жира, 2 столовые ложки пшеничной муки, 3 яйца, 1 лимон, 1 пучок зелени петрушки, 1 стакан панировочных сухарей, перец и соль по вкусу.

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Тушку кролика промыть, разрубить на 6–8 частей, натереть солью, посыпать перцем и мукой, смазать взбитыми яйцами и обвалять в панировочных сухарях. Куски мяса обжарить в растопленном свином жире до образования золотистой корочки, затем положить на противень и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 25–30 минут. Готовое мясо выложить в блюдо, посыпать зеленью петрушки, оформить кружками лимона и подать к столу.

Кролик, запеченный с зеленью

Ингредиенты:

Тушка кролика, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зеленого лука, 4 помидора, черный молотый перец и соль по вкусу.

Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Тушку кролика промыть, разрубить на 5–6 частей, смешать с зеленью петрушки, укропа и зеленым луком, натереть солью и

перцем, смазать маслом, завернуть в 2 слоя фольги, положить на решетку и запекать в духовке в течение 40 минут. Фольгу снять, мясо выложить на широкое блюдо и украсить дольками помидоров.

Кролик, запеченный с сыром

Ингредиенты:

Тушка кролика, 200 г твердого сыра, 100 г майонеза, 3 луковицы, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Тушку кролика промыть, посолить, поперчить, смазать майонезом, выложить в форму вместе с луком, посыпать сыром и запекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности. Готовое мясо нарезать порционными кусками, посыпать зеленью укропа, полить образовавшимся при жаренье жиром и подать к столу.

Кролик, запеченный с лаймом

Ингредиенты:

Тушка кролика, 100 г свиного жира, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 яйца, 2 лайма, 1 пучок зелени кинзы, 1 стакан панировочных сухарей, перец и соль по вкусу.

Зелень кинзы вымыть и нарубить. Яйца взбить. Лаймы вымыть, очистить и нарезать кружочками. Тушку кролика промыть, разрубить на 5–6 частей, натереть солью, посыпать перцем и мукой, смазать взбитыми яйцами и обвалять в панировочных сухарях. Куски мяса обжарить в растопленном свином жире до образования золотистой корочки, затем положить на противень и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 25 минут. Готовое мясо выложить на блюдо, посыпать зеленью кинзы, оформить кружками лайма и подать к столу.

Кролик, запеченный с базиликом и кресс-салатом

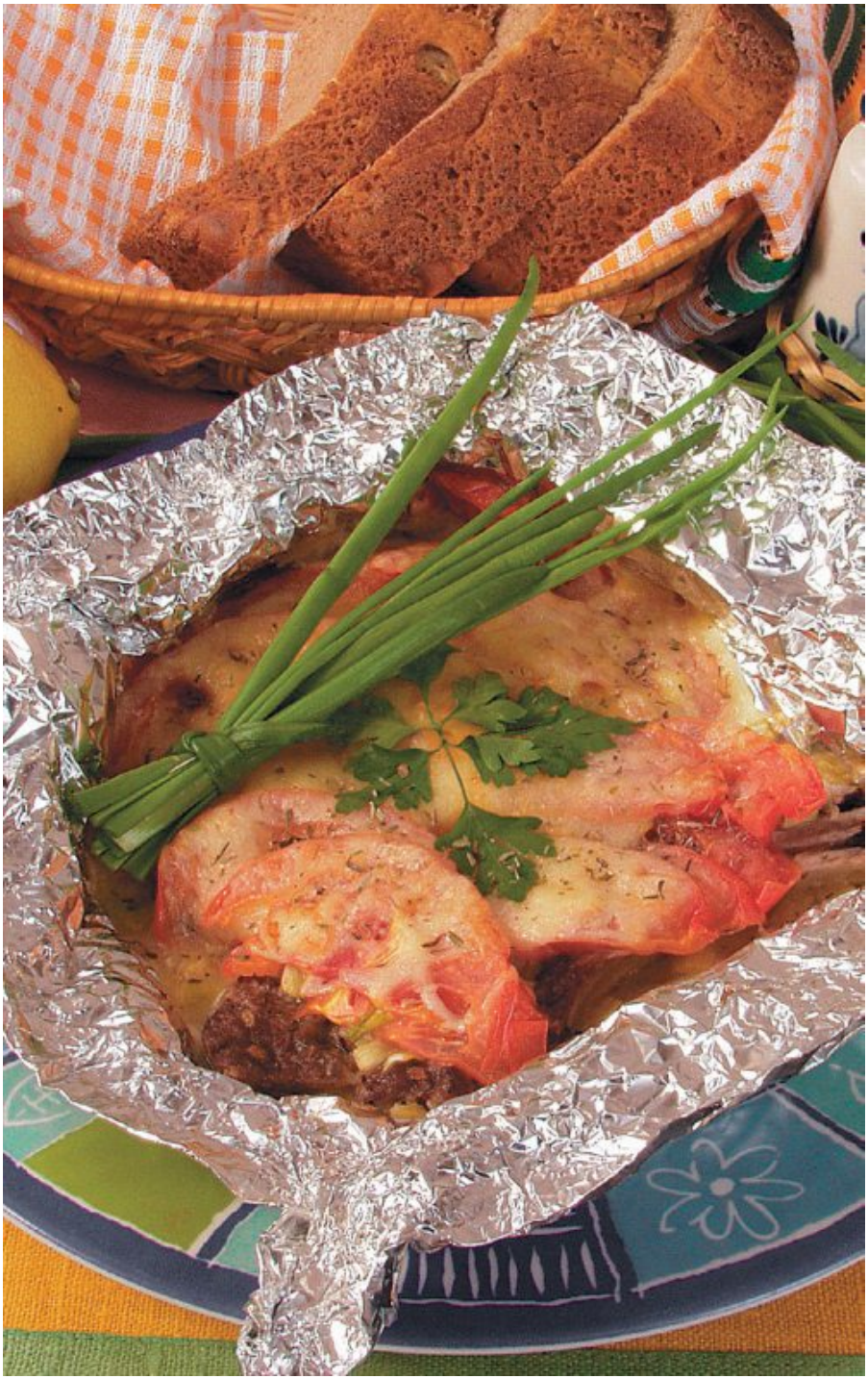
Ингредиенты:

Тушка кролика, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 пучок зелени базилика, 100 г кресс-салата, 1 пучок зеленого лука, 4 помидора, черный молотый перец и соль по вкусу.

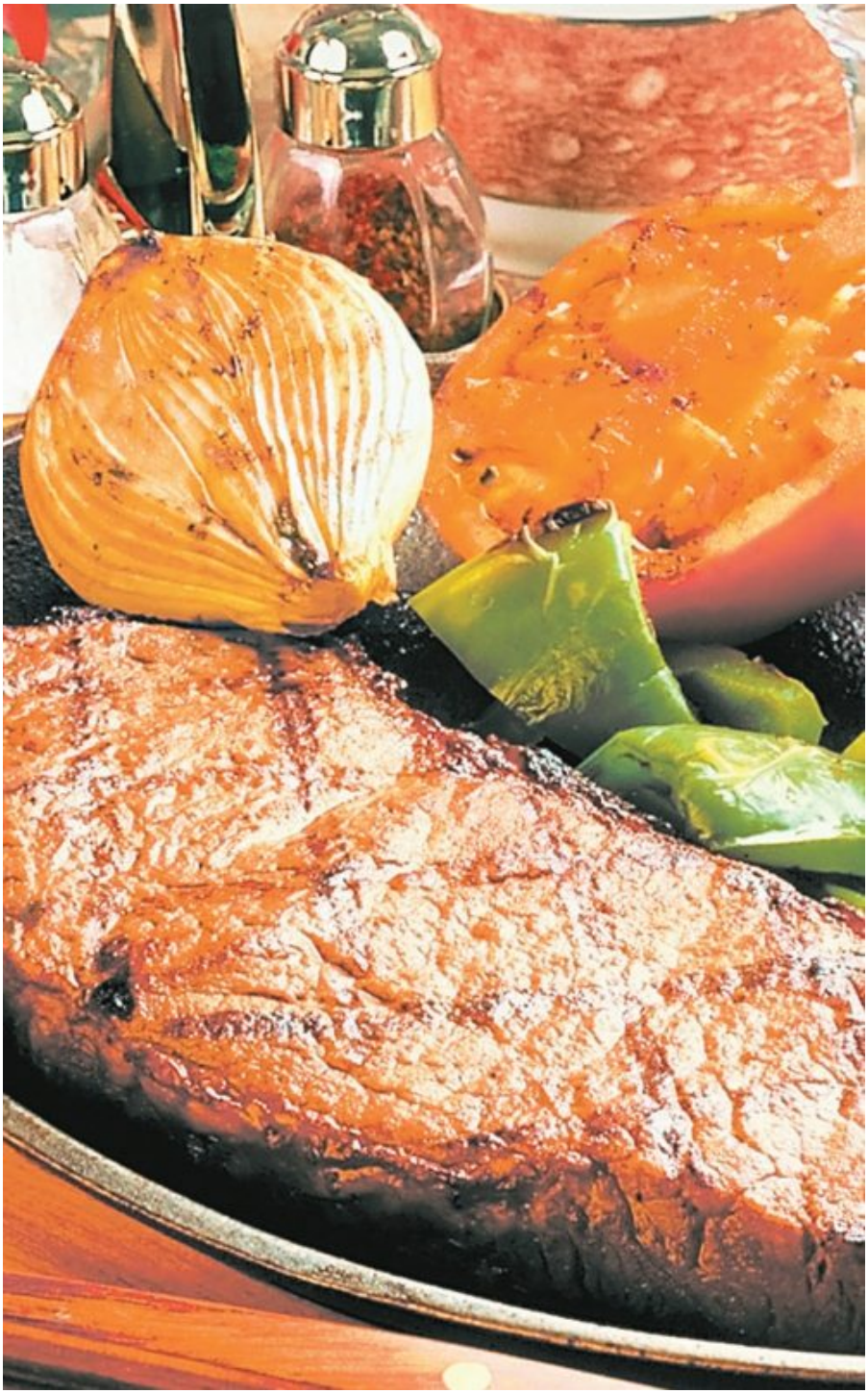
Зеленый лук и зелень базилика вымыть, мелко нарезать. Кресс-салат вымыть, обсушить, крупно порубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Тушку кролика вымыть, разрубить на 5–6 частей, смешать с зеленью базилика, кресс-салатом и зеленым луком, натереть солью и перцем, смазать маслом, завернуть в 2 слоя фольги, положить на решетку и запекать в духовке в течение 40 минут. Фольгу снять, мясо выложить на широкое блюдо и украсить дольками помидоров.

Иллюстрации

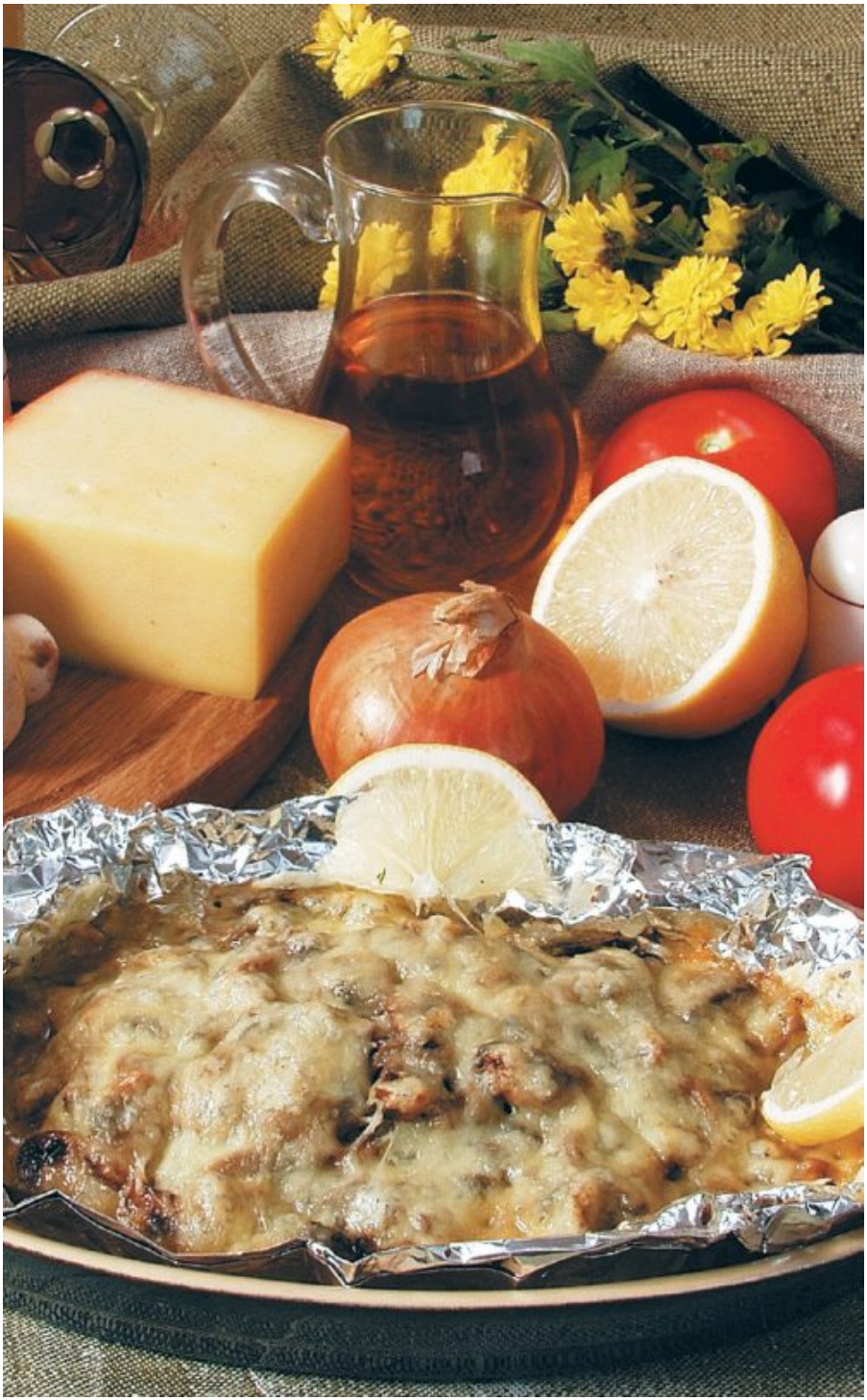


Мясо кролика, запеченное в фольге



Копченая свинина

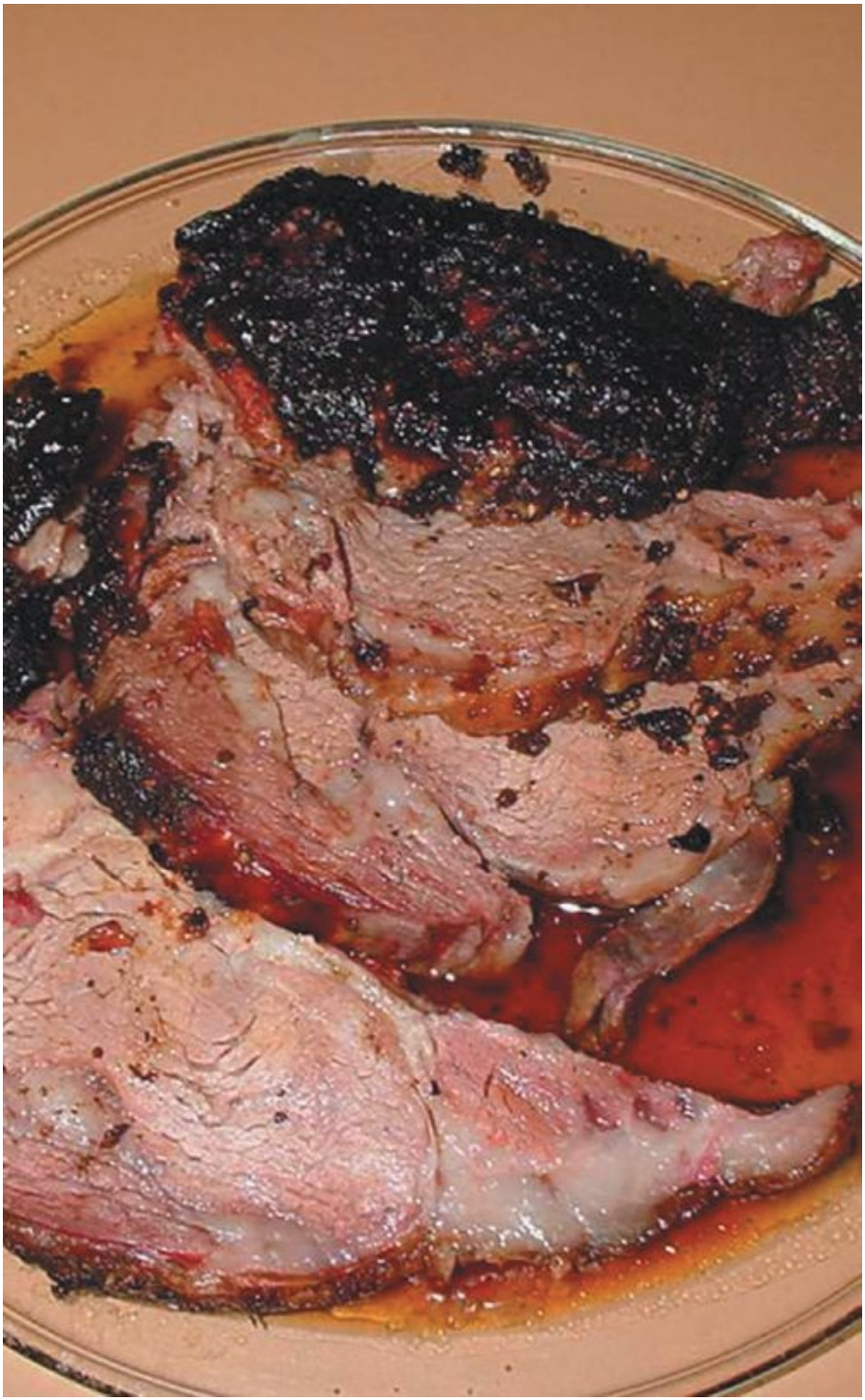
Куриные окорочка, запеченные в духовке



Свинина, запеченная с сыром

Копченая говядина

Буженина с чесноком



Оленина, запеченная с брусничным соусом

Домашняя колбаса